

〈News Letter〉

年に一度のご褒美！ 今年は抹茶が主役のぜいたくスイーツ

Spécialité（スペシャリテ）『抹茶のオペラ』

11月21日(火)より期間限定新発売！

～ おいしさのヒミツと開発者インタビューを紹介～

ハーゲンダッツ ジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、社長：馬瀬紀夫）は、Spécialité（スペシャリテ）『抹茶のオペラ』を11月21日（火）より期間限定にて全国で新発売します。

Spécialité（スペシャリテ）は、厳選された素材で層構造を生かした多彩な味わいや、心が躍るような見た目の華やかさで、至福のひとつときを楽しめる冬限定の創作アイスクリームデザートです。高級感のあるケーキ「抹茶のオペラ」を表現した本商品は、昨年11月に発売された Spécialité（スペシャリテ）シリーズ第1弾『ピスタチオベリー』に続き1年ぶりの新商品となります。ぜいたくな金粉のきらめきと抹茶の色が映える黒と赤を基調としたきらびやかなパッケージが、年に一度のご褒美としての特別感を演出します。



開発担当者が語る商品の裏側！

～私が作ったSpécialité（スペシャリテ）『抹茶のオペラ』篇～

#### ■ 抹茶の濃厚な味わいとこだわりの素材が重なり合う層構造

繊細な風味の抹茶と、チョコレートとアーモンドによる「オペラ」らしい味わいの両方を楽しめる創作デザートに仕上げました。ほろ苦い抹茶アイスクリームとまろやかなブロンドチョコレートアイスクリームの間に、「オペラ」のビスキュイ・ジョコンドをイメージしたアーモンドソースとアーモンドクッキーを敷き詰めました。また、天面にはつややかなビターチョコレートと金粉をほどこしています。

#### ★ こだわりポイント①…濃厚な抹茶アイスクリーム

うま味と渋味のバランスにこだわった茶葉を、石臼で丁寧にひいた鮮やかな色合いが特長のハーゲンダッツオリジナルの抹茶を使用。コクのあるココアバターを加えることで深みのある濃厚な抹茶アイスクリームに仕上げました。

#### ★ こだわりポイント②…大人な味わいのブロンドチョコレートアイスクリーム

第四のチョコレートと呼ばれる、キャラメルのような香ばしい風味のまろやかな甘味が特長の「ブロンドチョコレート」を使用したアイスクリームは、ほのかにブランデーが香り、大人っぽい高級感のある味わいです。

特設サイト：[http://www.haagen-dazs.co.jp/matcha\\_opera/](http://www.haagen-dazs.co.jp/matcha_opera/)

## ■商品情報

- 【商品名】 ハーゲンダッツ スペシャルティ 抹茶のオペラ  
(期間限定・コンビニエンスストア限定)
- 【種 類 別】 アイスクリーム
- 【成 分】 無脂乳固形分：7.5%、乳脂肪分：10.0%、卵脂肪分：0.6%、  
チョコレート脂肪分：2.9%
- 【原材料名】 クリーム、脱脂濃縮乳、チョコレートシロップ、砂糖、アーモンドソース、チョコレート（ブロンドチョコレート）、アーモンドクッキー、卵黄、まっ茶、ココアバター、洋酒／安定剤（ペクチン）、植物レシチン、香料、着色料（金箔）、（一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む）
- 【内 容 量】 103ml
- 【価 格】 416円（希望小売価格：消費税抜き）  
※消費税込みの価格は449円
- 【発 売 日】 2017年11月21日（火）
- 【販 売 先】 全国のコンビニエンスストア

