

クランチークランチ初の塩キャラメルを使用した濃厚な味わい クランチークランチ 『塩キャラメルマカデミア』

1月23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、ハーゲンダッツ クランチークランチ『塩キャラメルマカデミア』を1月23日（火）より期間限定にて全国で新発売します。本商品は、塩味が引き立てる甘く濃厚な味わいと、カリカリとしたマカデミアナッツの食感を一度に楽しめるぜいたくなアイスクリームです。



開発担当者が語る商品の裏側！

～私が作ったクランチークランチ『塩キャラメルマカデミア』 篇～

■マカデミアナッツと合わせて食べたいとリクエストの多かった塩キャラメルを採用！

クランチークランチで過去にも人気だったマカデミアナッツを使用したフレーバーを開発しました。マカデミアナッツに合わせる素材は試行錯誤の結果、食べてみたいという声が多かった塩キャラメルを採用しました。塩キャラメルを使用したクランチークランチは今回が初めてとなります。

★こだわりポイント①…初の塩キャラメルを使用したソースとコーティング

食べたときに口の中で溶ける順番が違うため、ソースとコーティングの両方に塩キャラメルを使用しました。最初に味を感じやすいとろりとしたソースと、後から溶けるコーティングのキレのある後味により、塩キャラメルの味わいをずっと楽しめます。

★こだわりポイント②…風味と食感を楽しめるマカデミアナッツ

マカデミアナッツの香ばしい風味とカリカリとした食感を楽しめるよう、ココナッツオイルを使用し、丁寧にオイルローストしたマカデミアナッツをコーティングにふんだんに散りばめました。アイスクリームにはマカデミアナッツと相性の良い、バタースカッチ※アイスクリームを使用し、コクと深みのある味わいに仕上げました。

※バタースカッチ：ブラウンシュガーとバターなどを混ぜて加熱しキャラメル化したもの

特設サイト：https://www.haagen-dazs.co.jp/salty_caramel_macademia_nut/

■商品情報

- 【商品名】 ハーゲンダッツ クランチークランチ 塩キャラメルマカデミア (期間限定)
【種別】 アイスクリーム
【成分】 無脂乳固形分：9.0% 乳脂肪分：15.0% 卵脂肪分：0.7%
【原材料名】 クリーム、塩キャラメルチョコレートコーティング（植物油脂、乳糖、ココアバター、キャラメルパウダー、砂糖、食塩）、脱脂濃縮乳、砂糖、塩キャラメルソース、フライマカデミアナッツ、卵黄、バタースカッチ／植物レシチン、安定剤（ペクチン）、香料、（一部に乳成分・卵・大豆を含む）
- 【内容量】 80ml
【価格】 272円（希望小売価格：消費税抜き）
※消費税込みの価格は294円
【発売日】 2018年1月23日（火）より期間限定
【販売先】 全国のスーパーマーケット、コンビニエンスストア、デパート

