

**週末に大切な人と！芳醇な焦がしバターの香りと爽やかなレモンの味わい！
クリスピーサンド『ウィークエンドシトロン～焦がしバターのレモンケーキ～』
4月9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：栗原信裕）は、ハーゲンダッツ クリスピーサンド『ウィークエンドシトロン～焦がしバターのレモンケーキ～』を、4月9日（火）より期間限定にて全国で新発売します。

本商品は、レモンの焼き菓子「ウィークエンドシトロン※」の味わいを表現したクリスピーサンドです。焦がしバターの香りと、程よいレモンの酸味が楽しめる、気分の華やぐ春にぴったりなクリスピーサンドです。

※ウィークエンドシトロン：「週末に大切な人と一緒に食べる」ことが由来のフランス生まれの伝統的なレモンの焼き菓子。フランスではピクニックに持っていく定番お菓子として愛されています。



開発担当者が語る商品の裏側！

～クリスピーサンド『ウィークエンドシトロン～焦がしバターのレモンケーキ～』篇～

■焦がしバターの濃厚な味わいと爽やかなレモンが織り成す「焼き菓子」のようなクリスピーサンド

“ウィークエンドシトロン”の味わいを表現するため、バターとレモンをバランスよく使用し、濃厚ながらも爽やかな味わいに仕上げました。パッケージには週末の春らしい陽気あふれる庭の世界観をデザインしました。

★こだわりポイント①…“初”の焦がしバターを使ったアイスクリーム

「焼き菓子」のような味わいを表現するために、焦がしバターを使用しました。ひと手間かけることで、豊かな味わいと風味に仕上げました。

★こだわりポイント②…レモンの程よい酸味とほろ苦さが楽しめるレモンカスタードソース

アイスクリームの濃厚な味わいと、レモンの酸味のバランスにこだわり、レモンカスタードソースの量を何度も調整しました。

★こだわりポイント③…ホワイトチョコレートの甘さとレモンの程よい苦味がアクセントのレモンホワイトチョコレートコーティング

アイスクリームを包むレモンホワイトチョコレートコーティングには、レモンピールを織り交ぜ、甘さの中に、後味にレモンのほろ苦さを楽しめるように仕上げました。

■商品情報

【商品名】	ハーゲンダッツ クリスピーサンド ウィークエンドシトロン ～焦がしバターのレモンケーキ～（期間限定）
【種類別】	アイスクリーム
【成分】	無脂乳固形分 5.5%、乳脂肪分 12.5%、卵脂肪分 1.4%、 レモン果汁・果肉 2%
【原材料名】	ホワイトチョコレートコーティング、クリーム、脱脂濃縮乳、 レモンカスタードソース、ウエハース、砂糖、バターケーキソース (砂糖、卵黄、水あめ、加糖練乳、バターオイル、バター)、 ミルクコーティング(植物油脂、砂糖、全粉乳、乳糖)、卵黄、バターオイル、 レモンピールパウダー/植物レシチン、カラメル色素(ウエハース部分)、 安定剤(ペクチン)、バニラ香料、(一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)
【内容量】	60ml
【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】	2019年4月9日(火)
【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、デパート他

