

抹茶の香りが立ち込めるマイナス5度のふわとろアイスクリームやカクテルなど
『Häagen-Dazs MATCHA SALON』メニュー決定・予約開始！
 4月24日（水）～5月5日（日）、東京・六本木にて期間限定オープン
 ～“五感”で味わうハーゲンダッツ初のエンターテイメント型コースメニュー～

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、1984年に日本で販売を開始して以来、今年で35周年を迎えます。こうした節目の年に、五感で味わう抹茶尽くしのコースメニューを提供する『Häagen-Dazs MATCHA SALON』（ハーゲンダッツ 抹茶サロン）を4月24日（水）から5月5日（日）まで、東京・六本木ヒルズにあるカフェ&スペース「ヒルズ カフェ/スペース」内にオープンします。

このたび、提供メニューが決定し、4月11日（木）より予約受付（https://www.haagen-dazs.co.jp/matcha_salon/）を開始しますのでお知らせします。



■ **ハーゲンダッツ初、抹茶尽くしのエンターテイメント型コースメニュー全6品**

『Häagen-Dazs MATCHA SALON』では、日本市場向けフレーバー第1号である『グリーンティー』のおいしさやこだわりを感じていただけるように、視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚の五感をフルに活用してハーゲンダッツこだわりの抹茶が楽しめるエンターテイメント型コース（6品）を提供します。

人気フレンチレストラン『L'AS』（ラス）のオーナーシェフ、兼子大輔氏の監修の下、“ハーゲンダッツこだわりの抹茶をあらゆる方法で楽しむ”をコンセプトに、すっきりとした味わいが特徴の「グリーンティーとライムのカクテル（ノンアルコール）」や、濃さの異なる抹茶を楽しめる「3種の濃さの抹茶ティラミス」、芳醇な抹茶の香りの煙に包まれた「至福のハーゲンダッツ グリーンティー」など、全6品をコース形式で楽しんでいただけます。

また、店内は抹茶の緑を基調とし、高級感ある洗練された空間を演出しています。



■ 『Häagen-Dazs MATCHA SALON』 コースメニュー 概要

視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚の五感をフルに活用してハーゲンダッツこだわりの抹茶が楽しめるエンターテインメント型のコースメニュー6品。



グリーンティーとライムの
カクテル（ノンアルコール）

ハーゲンダッツこだわりの抹茶と炭酸水を組み合わせたウェルカムドリンク。濃厚な抹茶に爽やかなライムを合わせました。ウェルカムドリンクらしく、すっきりとした味わいで、抹茶の世界へと誘います。



3種の濃さの抹茶ティラミス

抹茶のジェノワクラム（砕いた生地）の上にマスカルポーネムースと抹茶パウダーをのせたティラミス。抹茶の濃さが異なる3種類のティラミスで、味わいの変化が楽しめます。



至福のハーゲンダッツ
グリーンティー

ハーゲンダッツアイスクリームをより美味しく食べられる温度である、“-5℃”で味わう、ふんわりととろける食感が特徴の新感覚な一品。抹茶の香りをまとった煙により、口の中にも抹茶の芳醇な香りが広がります。

※上記以外に「フォアグラのクリスピーサンドグリーンティーフレーバー」「暗闇に覆われた抹茶ジュレ」「抹茶入り緑茶」の3品、計6品を提供予定。

■ 『Häagen-Dazs MATCHA SALON』（ハーゲンダッツ 抹茶サロン）概要

- 【期 間】 2019年4月24日（水）～2019年5月5日（日）
- 【営業時間】 11:00～22:30 ※1時間入れ替え制
- 【価 格】 2,900円（税込み）
- 【予約サイト】 https://www.haagen-dazs.co.jp/matcha_salon/
※予約枠の席の他、当日来場者枠の席がございます。
※就学前のお子様の同伴・入店はご遠慮申し上げます。

【場 所】 東京都港区六本木6-10-1
六本木ヒルズ ヒルサイド 2階 「ヒルズ カフェ/スペース」内



■ 『L'AS』（ラス）オーナーシェフ 兼子大輔氏

国内外のフランス料理店で修業を重ね、2012年にオーナーシェフとして、東京・南青山に『L'AS』をオープン。その後、イギリス高級グルメ誌主催「ライジングスター賞」、日本最大級の料理人コンペティション『RED U-35』の「ゴールドエッグ」を受賞する。2016年には東京ミッドタウンに『RECIPE & MARKET』をオープン。



■日本で初めて開発したこだわりのフレーバー『グリーンティー』

ハーゲンダッツ ジャパンは、1984年に日本で販売を開始して以来、多くのお客様のご支持をいただき、今年で35周年を迎えます。中でもハーゲンダッツの日本市場向けフレーバー第1号である『グリーンティー』は、1996年の発売以来多くのお客様から愛され続け、今では常にハーゲンダッツの人気ベスト3にランクインするハーゲンダッツ ジャパンを代表する人気フレーバーとなり、海外のハーゲンダッツでも発売されるまでになりました。



『グリーンティー』の発売以前、ハーゲンダッツ ジャパンではアメリカで開発されたフレーバーをご提供していました。「もっと日本のお客様のご要望にお応えできる商品開発を」と考え、ハーゲンダッツ ジャパン初のフレーバーに日本で数百年の歴史がある「抹茶」を選びました。“クリーミーな味わいのハーゲンダッツアイスクリーム”と“香り高くほろ苦い抹茶”を両立させるために、試行錯誤を重ね、現在の『グリーンティー』が完成しました。

◆厳選されたハーゲンダッツ専用ブレンド茶葉を使用

茶葉は非常に管理が難しく、天候などにより微妙にお茶の味が変化します。ハーゲンダッツの『グリーンティー』として一定の品質を保つため、審査専門スタッフが官能検査を行い、ハーゲンダッツ専用に茶葉をブレンドしています。

◆徹底した茶葉の管理

抹茶は熱や光に弱いため、茶葉を粉碎する工程は光を入れず暗くした部屋の中で行われています。また、茶葉に余計な熱をかけないよう、金属に比べて熱が発生しにくい石臼を使って丁寧にひいています。そのため、1台でひける抹茶の量は1時間にわずか数十グラムです。

◆品質を保つための遮光カップを使用

グリーンティーアイスクリームは光に非常に繊細で、それまでのカップでは品質劣化につながるため、『グリーンティー』の開発に合わせて光を通しにくい遮光カップを開発しました。