

秋にぴったり！ 甘酸っぱくもほろ苦い、りんごとカラメルのマリアージュ ミニカップ『林檎のカラメリゼ』

10月5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：平井弓子）は、ハーゲンダッツ ミニカップ『林檎のカラメリゼ』を、10月5日（火）より期間限定にて全国で新発売します。

本商品は、「林檎のカラメリゼ※」をアイスクリームで表現した秋にぴったりな“スイーツ仕立て”の味わいです。りんごの甘酸っぱさとカラメルアイスクリームのほろ苦さが織り成す絶妙なハーモニーをお楽しみください。

※カラメリゼ：砂糖をカラメル状に煮詰めた液にフルーツを絡めながら煮ること。



開発担当者が語る商品の裏側！ ～ミニカップ『林檎のカラメリゼ』篇～

■秋を彩るりんごスイーツ“林檎のカラメリゼ”の味わいをハーゲンダッツで

ほろ苦いカラメルアイスクリームに、甘酸っぱくシャリとした食感が楽しめるカラメリゼりんご果肉を混ぜ合わせました。甘さとほろ苦さ、軽やかな果肉の食感が最後まで飽きることなく楽しめる贅沢スイーツです。

★こだわりポイント①…ミルクの濃厚なコクとほろ苦い味わいが魅力のカラメルアイスクリーム

アイスクリームには、ハーゲンダッツならではの濃厚なコクを感じるミルクに、砂糖をじっくり焦がしたほろ苦い味わいのカラメルを加えました。甘さとほろ苦さのバランスにこだわりました。

★こだわりポイント②…シャリとした食感と甘酸っぱさを楽しめるカラメリゼりんご果肉

アイスクリームに混ぜ合わせたカラメリゼりんご果肉は、りんご本来のシャリとした食感が楽しめるよう、果肉残りの良い品種を使用しました。カラメリゼのほろ苦さと、りんごの爽やかな甘酸っぱさが口いっぱい広がります。



■商品情報

【商品名】	ミニカップ『林檎のキャラメリゼ』（期間限定）
【種別】	アイスクリーム
【成分】	無脂乳固形分 6.5%、乳脂肪分 12.0%、卵脂肪分 1.2%、りんご果汁・果肉 12%
【原材料名】	クリーム（生乳（北海道））、脱脂濃縮乳、りんごプレザーブ（キャラメルソース入り）、砂糖、卵黄、キャラメルシロップ/安定剤（ペクチン）、（一部に乳成分・卵・りんごを含む）
【内容量】	110ml
【価格】	319円（希望小売価格：消費税込み） ※軽減税率適用
【発売日】	2021年10月5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



おすすめのペアリングをご紹介します！

<Häagen-Dazs + TEA>

アイスクリームを一口食べた後に温かいお茶を飲むと、冷たくなった舌の感覚を優しく回復させてくれるため、何度でも一口目の感動と味わいを再現することができます。

そこで、今回発売となるミニカップ『林檎のキャラメリゼ』と相性が抜群なおすすめの紅茶をご紹介します。ぜひハーゲンダッツのお供に美味しい紅茶を入れてみてはいかがでしょうか。

・甘美な香りのシナモンティー

りんごの甘酸っぱさとキャラメルのほろ苦さが楽しめる『林檎のキャラメリゼ』には、秋を感じるシナモンティーを合わせるのがおすすめです。

りんごとキャラメル、どちらにも相性のよいシナモンのエキゾチックなスパイスさと官能的な甘い香りは、味わいに複雑さと奥行きをもたらします。どこか懐かしさも感じるペアリングです。

<おすすめの入れ方>

ホットストレートティー（セイロン茶葉やキャンディ茶葉など）にシナモンスティックを添えるか、粉末シナモンを振る。最初はストレートティーで紅茶だけの味わいと合わせて、途中からシナモンスティックでかき混ぜ風味を強めながら楽しむ方法もおすすめです。

