

**初のホワイトチョコレートアイスクリームを使用！
3種のチョコレートのぜいたくな味わい
ミニカップ『トリプルショコラ』
2月7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 ミニカップ『トリプルショコラ』を2月7日（火）より期間限定にて発売します。本商品は、ミニカップ初となる“ホワイトチョコレートアイスクリーム”を使用し、ミルク・ビター・ホワイト3種の異なるチョコレートが重なり合う、ぜいたくな味わいを楽しめます。



■ミニカップ初の“ホワイトチョコレートアイスクリーム”を使用！

カカオバターの豊かなコクと、甘くてミルクィな味わいが特徴の“ホワイトチョコレートアイスクリーム”をミニカップとして初めて使用しました。さらに、パリパリとした食感のホワイトチョコレートチップを混ぜ込み、後味でもホワイトチョコレートを感じられるよう仕上げました。

開発担当者が語る商品の裏側！

～私が作ったミニカップ『トリプルショコラ』篇～

■3種類のチョコレートが楽しめる、ぜいたくフレーバー！

3層構造にすることで、ビターチョコレートソースとアイスクリームを同時に味わうことができます。スプーンですくうと、重ね合わせた3種類のチョコレートの層があらわれ、見た目にも美しいぜいたくな味わいのフレーバーです。

★こだわりポイント①…<上部> ミルクィなホワイトチョコレートアイスクリーム

ホワイトチョコレートがしっかりと感じられるよう、試行錯誤を重ねました。ホワイトチョコレートチップを加えることで、パリパリの食感を実現し、後味でもホワイトチョコレートを感じられるアイスクリームに仕上げました。

★こだわりポイント②…<中央> ほろ苦いビターチョコレートソース

カカオの風味豊かなほろ苦いソースをアクセントに使用しました。ビターチョコレートのほろ苦さが全体の甘さを引き締める役割をしています。

★こだわりポイント③…<下部> 優しい甘さのカカオミルクチョコレートアイスクリーム

ミルクチョコレートは、甘さの中にも程よいカカオが感じられる、ハーゲンダッツのミルクと相性が良い、濃厚な味わいのものを使用しています。



■商品情報

【商品名】ハーゲンダッツ ミニカップ トリプルショコラ（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：12.5% 卵脂肪分：0.8%
チョコレート脂肪分：3.6%

【原材料名】クリーム、脱脂濃縮乳、砂糖、チョコレートシロップ、ホワイトチョコレート、卵黄、ホワイトチョコレートチップ(植物油脂、砂糖、ココアバター、全粉乳)、チョコレート、ココアパウダー、植物レシチン(大豆由来)、安定剤(ペクチン)、バニラ香料、(原材料の一部に卵白を含む)

【内容量】110ml

【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】2017年2月7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

