

クリスピーサンド『キャラメルクラシック』リニューアル！さらに2種の新商品も登場！
『エスプレッソマキアート～マスカルポーネ仕立て～』
『抹茶クリームあずき』6月6日（火）より同時新発売！
 ～イケメンによる『キャラメルクラシック』 サンプリングイベント開催決定～

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、さらにおいしくリニューアルしたクリスピーサンド『キャラメルクラシック』と、期間限定の新フレーバー同『エスプレッソマキアート～マスカルポーネ仕立て～』、同『抹茶クリームあずき』の計3品を6月6日（火）より全国で新発売します。

また、同『キャラメルクラシック』のリニューアルを記念して、6月1日（木）と2日（金）の2日間渋谷モディにて同『キャラメルクラシック』のサンプリングイベントを実施します。



■ 思わず女性がキュンとしてしまうサンプリングイベントを6月1日&2日に実施

クリスピーサンド『キャラメルクラシック』のリニューアルを記念して、サンプリングイベントを実施します。当日は、イケメン外国人が扮する「キャラメル男子」が顎クイや壁ドンなど、女性がキュンとする男性の仕草をしながら同『キャラメルクラシック』をサンプリングします。

- 日時：2017年6月1日（木） 15:00～20:00
2017年6月2日（金） 11:00～19:00
※無くなり次第、終了となります。
- 場所：東京都渋谷区神南1-21-3 渋谷MODI 店頭スペース
- 配布個数：ハーゲンダッツ クリスピーサンド キャラメルクラシック
10,000個配布予定（2日間合計）



上記はイメージです。

●サンプリングパフォーマンス：

思わず女性がキュンとしてしまうサンプリングパフォーマンス「胸キュンクリスピー」を、外国人モデル扮するキャラメル男子達が実演します。

※顎クイや壁ドンなど、女性がキュンとする男性の仕草をしながら商品のサンプリングを実施

※パフォーマンスの例

- 男のワイルドさを感じさせる「顎クイクリスピー」
- 誰もがときめく王道胸キュン「壁ドンクリスピー」
- 結婚指輪を渡すかのような「プロポーズクリスピー」 他

開発担当者が語るリニューアルの裏側！ 『キャラメルクラシック』篇

三位一体のおいしさの追求

「キャラメルクラシック」の魅力である、キャラメルの濃厚な味わいのアイスクリームと、パリッとしたキャラメルコーティング、サクッとしたウエハースの三つバランスを追求しました。

★リニューアルポイント①…濃厚でコクのある味わいのキャラメルアイスクリーム

キャラメルの濃厚な味わいをより感じられるように、従来のもよりキャラメルの量を増やしています。また、発酵バターを使用することで、全体のコクがより感じられるようになりました。

★リニューアルポイント②…ビターでキレのある後味のキャラメルコーティング

ココアバターの配合量を増やすことで、くちどけをよりよくし、パリッとした食感を実現しました。コーティングの後味がすっと切れるようになったことで、食べたときのバランスがさらによくなっています。

特設サイト：http://www.haagen-dazs.co.jp/caramel_classic/

開発担当者が語る新商品の裏側！ 『抹茶クリームあずき』篇

クリスピーサンド“初”のあずきを使った『抹茶クリームあずき』

ハーゲンダッツ クリスピーサンドで初めてあずき（こしあんソース）を使用し、抹茶の苦みにこしあんのやさしい味わいが絶妙な和モダンスイーツに仕上げました。

★こだわりポイント①…こしあんソースの隠し味に黒糖蜜

こしあんソースの隠し味に黒糖蜜を入れることで、こしあんの甘さと抹茶のほどよい苦味をまとめあげました。

★こだわりポイント②…濃厚で香り高い抹茶コーティング

抹茶の香りを感じていただけるように、甘み、香り、口どけがよく、甘さがすっきり出る抹茶を使用しました。

特設サイト：http://www.haagen-dazs.co.jp/green_tea_cream_azuki/

開発担当者が語る新商品の裏側！ 『エスプレッソマキアート～マスカルポーネ仕立て～』篇

濃厚&すっきり！夏にぴったりな『エスプレッソマキアート～マスカルポーネ仕立て～』

コーヒーと相性が良い濃厚な味わいのマスカルポーネチーズを使用したアイスクリームに、すっきりとした苦味のエスプレッソソースを加え、夏にぴったりなクリスピーサンドに仕上げました。

★こだわりポイント①…ほろ苦さがアクセントのエスプレッソソース

エスプレッソソースには風味豊かでほろ苦さが特長のモカビーンズを使用しました。モカビーンズの鼻抜けする香りをお楽しみいただけます。

★こだわりポイント②…芳醇な香りを追求したコーティング&ウエハース

コーティングには、コーヒーパウダーを加え、食べる時にふわっとコーヒーの芳醇な香りを感じていただけます。ウエハースには、ココアを加え、芳醇な香りとビターな味を味わえるサクサクウエハースに仕上げました。

特設サイト：http://www.haagen-dazs.co.jp/espresso_macchiato/

■商品情報

- 【商品名】 ハーゲンダッツ クリスピーサンド キャラメルクラシック (リニューアル)
【種類別】 アイスクリーム
【成分】 無脂乳固形分8.0%、乳脂肪分13.0%、卵脂肪分0.8%
【原材料名】 キャラメルチョコレートコーティング (植物油脂、乳糖、キャラメルパウダー、砂糖、ココアバター)、クリーム、脱脂濃縮乳、キャラメルソース、ウエハース、砂糖、ミルクコーティング (植物油脂、砂糖、全粉乳、乳糖)、卵黄、発酵バター、植物レシチン (大豆由来)、カラメル色素 (ウエハース部分)、バニラ香料、(原材料の一部に小麦粉、卵白を含む)
- 【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】 2017年6月6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



- 【商品名】 ハーゲンダッツ クリスピーサンド
エスプレッソマキアート~マスカルポーネ仕立て~ (期間限定)
【種類別】 アイスクリーム
【成分】 無脂乳固形分: 8.5%、乳脂肪分: 14.5%、卵脂肪分: 0.8%
【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、砂糖、ココアウエハース、エスプレッソコーヒーソース、ミルクコーティング (植物油脂、砂糖、全粉乳、乳糖)、マスカルポーネチーズ、卵黄、コーヒーパウダー (コーヒー、乳糖、澱粉)、バニラ香料、植物レシチン (大豆由来)、安定剤 (ペクチン)、(原材料の一部に小麦粉、卵白を含む)
- 【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】 2017年6月6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



- 【商品名】 ハーゲンダッツ クリスピーサンド 抹茶クリームあずき (期間限定)
【種類別】 アイスクリーム
【成分】 無脂乳固形分: 8.0%、乳脂肪分: 11.5%、卵脂肪分: 0.7%
【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、砂糖、こしあんソース、ウエハース、ミルクコーティング (植物油脂、砂糖、全粉乳、乳糖)、卵黄、抹茶、植物レシチン (大豆由来)、カラメル色素 (ウエハース部分)、安定剤 (ペクチン) (原材料の一部に小麦粉、卵白を含む)
- 【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】 2017年6月6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

