



2014年9月11日(木)  
ハンデルスベーゲン

## NEWS RELEASE

# ハンデルスベーゲン、「大人のカクテルアイスシリーズ」を新発売！

ハンデルスベーゲン（本部：京都市北区、社長：藤崎孝行）は、「ファジーネーブル風味アイス」、「カシスオレンジ風味アイス」、「ライチ&グレープフルーツ風味アイス」「コーヒー&ミルク風味アイス」「ソルティ ドッグ風味アイス」の5種類（Sサイズ 90ml Mサイズ 140ml）のカクテルアイスを、2014年9月24日（水）から新京極店で限定発売します。ノンアルコールでありながらも“カクテルそのものの味わい”を実現した商品です。

### — 大人のアイス第1章は「カクテルシリーズ」に決定！ —

京都ハンデルスベーゲンが、大人の贅沢アイスとして「カクテルシリーズ」を強力ラインナップ。祇園バーテンダー歴20年のバーテンダー納谷の手により、カクテル本来の風味をそのままアイスにとじこめることに成功！ノンアルコールでありながらも“カクテルそのものの味わい”を実現した商品です。

### — 【開発秘話1】凍らないアルコールとの戦い！ —

お酒の入ったアイスクリームはたくさんありますが、どれも香り付け程度。その理由は、アルコールは氷点の水よりも低い温度のため、なかなか凍らないからです。通常は加熱してアルコールをとばし凍らせるしかないので、加熱によりお酒の風味までとんでしまうのがカクテルアイスづくりの最初の難関でした。試行錯誤のうえ、加熱しても風味が残る酒「カシスリキュール」「ライチリキュール」「コーヒーリキュール」等をベースに、カクテルアイスづくりをスタートさせました。

### — 【開発秘話2】カクテルとアイス、提供温度の違いに悪戦苦闘—

アルコールをとばしたベースをもとにカクテルを作るのですが、ここで「温度」という最大の難関が待ちました。飲み物としてのカクテルとアイスクリームとでは提供温度が違い、甘さや香りの立ち方が全く異なるため、カクテルを作る際のレシピを大幅に調整する必要があったのです。

### — 【開発秘話3】カクテル本来の“甘み”と“酸味”のバランスを追求—

カクテルの醍醐味は、“甘み”と“酸味”のバランスと言っても過言ではありません。カクテルアイスも同じです。食べ始めから最後まで、“甘み”と“酸味”のバランスが持続し、なおかつ飽きの来ない配合がカクテルアイスの重要ポイントとなります。最後までお楽しみください。

## ー大人のアイスシリーズのご紹介ー

今年開店3周年を迎えたハンデルスベーゲンは、定番フレーバーのほかに、季節感や新しいおいしさを楽しめる季節限定フレーバーを常時16種類展開しており、多くのお客さまに支持されています。このたび新たな商品展開として、「大人のアイスシリーズ」を発売します。その第一弾が「カクテルシリーズ」となります。今後はこれまで以上に、ほっとできる定番フレーバーから、あっと驚くフレーバーまで、お子様からご年配の方まで、幅広く愛されるアイスづくりに挑戦し続けてまいります。

【担当】久野 tel / 080-3245-5506 e-mail / k-hisano@flexnet.jp

※ご日程の合わない方は、個別レセプションも承ります。ご連絡くださいませ

※カクテルアイスの詳細は別紙をご参照ください

---

ハンデルスベーゲンは今後もお客様のニーズ・季節に合わせたアイスクリーム商品を制作・ご提供してまいります。

【ハンデルスベーゲンについて (<http://www.handelsvagen.com/>)】

わたしたちは約3年前に京都で生まれたアイスクリーム店です。地元の皆様に愛され、現在は新京極店、北大路店、北山店の3店舗で営業しております。季節のめぐりを追いかけてながら旬の食材を使用したフレーバーで、365日いつでもお客様をお迎えしています。