

ハーゲンダッツ・モーメント～至福のひととき～

目黒区の会社訪問



みんながよく知るハーゲンダッツ、「どうしてこんなに高いのだろう?」と感じていました。私たちはその謎を解明するため、12月19日(月)に中目黒GTタワーにあるハーゲンダッツ・ジャパン(株)へ取材に行きました。

ハーゲンダッツの創始者であるルーベン・マタスさんの「究極のアイスクリームを作りたい」という思いから、1961年にアメリカで誕生しました。「ハーゲンダッツ」という名前自体は造語で、ミルクがおいしいイメージの北欧の都市コペンハーゲンの「ハーゲン」に、響きの合う「ダッツ」をつけたそうです。

モットーは、「Dedicated to Perfection(完璧を目指す)」。

そんなハーゲンダッツの色々なこだわりから値段の秘密まで、たくさん教えていただきました。ハーゲンダッツの「こだわり」をじっくりお楽しみください!

ハーゲンダッツ・モーメント～3つの秘密～

秘密② 空気の量の秘密

ハーゲンダッツ特有の濃厚でコクのあるおいしさはアイスクリームに含まれる空気の量に関係しています。

ハーゲンダッツアイスクリームに含まれる空気含有率は、約 20 ～ 30%と低く抑えています。空気の量が低いほど密度が高く濃厚でクリーミーな味わいになるのです。



秘密③ キッチンフレンドリー 「台所にある身近な材料を大切に」

ハーゲンダッツでは、キッチンにあるような身近な材料を使うことをキッチンフレンドリーといってアイスクリーム作りの基本にしています。シンプルでこだわり抜いた素材で作ることがおいしさの基本と考えています。

例えば、アイスクリームでは乳化材を使用しているものもありますが、ハーゲンダッツでは、卵黄を使用して乳化させています。

ハーゲンダッツ社員の仕事には、新しい味を生み出す商品開発、商品を売り込む営業の他、製造、物流、宣伝、お客様相談室などのたくさんの種類があります。社員数は約 200 名と少ないため、ほとんど顔見知りなんです。お客様がハーゲンダッツを口にしたときの至福の瞬間(＝ハーゲンダッツ・モーメント)をお届けすることがハーゲンダッツ社員の使命です。

編集員の質問に丁寧に答えてくださった
総務部の
澤村優子さん



秘密① 素材へのこだわり

ミルク

アイスクリームの主原料となるミルクは、北海道の広々とした大地で作られています。栄養満点の草が育つよう、土づくりから管理され、乳牛一頭一頭の健康状態に合わせた配合のエサを与えているそうです。

また、牛乳をそのまま使うと水分が多いことから、クリームと乳脂肪分を除去して濃縮させた「脱脂濃縮乳」を使い、よりクリーミーな仕上がりを実現しています。



副原料



ストロベリー
爽やかなピンク色と甘酸っぱいイチゴのイメージが強いストロベリー味。ここで使用されているイチゴにももちろんこだわりがあります。現在使用されている品種は世界中から3年かけて探した「中まで真っ赤で甘酸っぱいイチゴ」だそうです。だからあんなにナチュラルなピンク色を着色料を使わずに出すことができるのです。そして、旬の時期に完熟した実を収穫し、加工後すぐに冷凍されるため、私達はおいしいストロベリー味を楽しむことができます!

グリーンティー
日本市場のために日本人によって開発された最初のフレーバーはもちろん「グリーンティー」。あの濃厚な味わいの抹茶味を出すお茶の葉も「無着色で鮮やかな緑色が出て、無香料でミルクに負けない強い味わいが出るもの」という条件で日本中を探し回ったそうです。そしてお茶の葉は熱と光に弱いので日陰で育てて、新茶の時期に良いものだけを収穫しているそうです。さらに、茶葉をひく際にも、熱をかけないよう真っ暗な中で茶葉を石ですすでひくなど細部にまでこだわっていることが分かります。