

Media release

ニュージーランド発の個性派アイス&ソルベが上陸！

酪農大国 NZ 乳製品ブランド『KAPITI(カピティ)』から イトーヨーカドー首都圏 19 店舗で販売開始



ニュージーランド(NZ)乳業最大手フォンテラ社の日本法人であるフォンテラジャパン株式会社(本社：東京都港区、代表取締役社長：斎藤 康博)は、同社のプレミアム乳製品ブランド『KAPITI』のアイスクリームとソルベを 2018 年 12 月 17 日(月)に発売します。

『KAPITI』はニュージーランドではメジャーな乳製品ブランドで、ニュージーランドアイスクリームアワードの受賞も(※)。これまで日本で手に入るのはチーズのみだったのが、アイスクリームとソルベが日本でも購入できるようになります。ニュージーランドでは 20 種類以上あるフレーバーの中から厳選された 6 種類のフレーバーが日本に初上陸します。

日本のアイスでは見かけないような、ニュージーランドらしいフレーバーが魅力のプレミアムで大人なアイス&ソルベです。容器も、側面にリアルで映えるアイス写真を大胆にプリントしながらも、蓋とブランドロゴの黒がアクセントとなってどこかクールな印象を与えるデザインとなっています。イトーヨーカドー首都圏旗艦店 19 店舗にて取り扱います。

※「いちじく&マヌカハニー(アイス)」と「サマーベリー(ソルベ)」は 2018 年ニュージーランドアイスクリームアワード受賞商品です

<https://www.kapiti.jp/now-available-in-japan.html>



ニュージーランドのプレミアムブランド KAPITI

アイスクリームの 1 人当り消費量は NZ が世界トップクラス*

1984 年、酪農大国ニュージーランドで生まれた KAPITI (カピティ)。豊かな自然の中で育まれたグラスフェッドミルクからつくられたチーズや、こだわりの素材でつくられたアイスクリームは、いまやニュージーランドでは、レストランや家庭の食卓になくてはならない物として愛されているほど。これからも、より良い製品をつくりたいという変わらない想いととも、経験と情熱を注ぎ込んだ KAPITI (カピティ) シリーズ。ニュージーランドで愛されてきた味をお届けします。



*出展：一般社団法人日本アイスクリーム協会 統計情報「世界各国の 1 人当り年間消費量」

【商品概要】

- KAPITI アイスクリーム 4 種 (バニラ、トリプルチョコレート、いちじく& マヌカハニー、ジンジャーナッツ)
- KAPITI ソルベ 2 種 (フェイスジョア& 洋梨、サマーベリー)
- 販売価格 1296 円 (税込)
- 内容量 1000ml
- 販売店情報 イトヨーカドー首都圏 19 店舗

【商品詳細】

日本でも親しみのある基本のフレーバーの他にも、ニュージーランドにちなんだ個性あふれるフレーバーがラインアップ

いちじく& マヌカハニー



日本でも多くの人に知られているニュージーランドのマヌカハニー。いちじくの食感とマヌカハニーのマリアージュが楽しめます。

2018 年ニュージーランドアイスクリームアワード
受賞商品

サマーベリー



ポイソンベリー、エルダーベリー、ストロベリーの 3 種のベリーを使用し、酸味と甘みをバランスよく組み合わせ仕上げたソルベです。

2018 年ニュージーランドアイスクリームアワード
受賞商品

ジンジャーナッツ



ニュージーランドで定番のビスケット「ジンジャーナッツ」とジンジャーの砂糖づけを練りこんだ、ユニークなフレーバーです。

フェイスジョア& 洋梨



ニュージーランドでポピュラーな果物「フェイスジョア」と洋梨を組み合わせ、清涼感ある味わいとふんわりとした舌触りが特徴のソルベです。

トリプルチョコレート



チョコレートソースを贅沢に練り込み、滑らかさの中にもチョコレートチップの食感を楽しむことができるアイスクリームです。

バニラ



ニュージーランド産の濃厚ミルクそのままの良さを堪能できる、口当たりなめらかなバニラアイスクリームです。

1000ml パッケージだからこそ家族や友人など大勢で楽しんでいたきたいという思いで、オリジナルレシピを作成しました。KAPITI の個性あふれるフレーバーはそのままで十分お楽しみいただけますが、ちょっとした一手間を加えるだけで、更なる魅力を体験いただけます。ホームパーティーやパーティーシーズンに向けた家族の食卓を、KAPITI アイスクリームとソルベでワンランクアップ！

オリジナルレシピ



いちじく&マヌカハニー サヴァラン風
Fig & manuka honey savarin style

(分量 2~3人分)

ケーキスポンジ (または好みのビスケットなど) 100~120g

A 水 150ml
グラニュー糖 60g
インスタントコーヒー 小さじ1
ラム酒 大さじ2と1/2

B 生クリーム 100ml
グラニュー糖 10g
インスタントコーヒー 小さじ1

アーモンド 10粒程度

カピティ アイスクリーム いちじく&マヌカハニー適量

(作り方)

- 鍋にAを入れてグラニュー糖を溶かして冷ます。冷めたらラム酒を加える。アーモンドは刻んでおく。
- Bのインスタントコーヒーを少量のお湯で溶かし、Bに加えてゆるめに泡立てる。
- ちぎったスポンジに1のシロップをスプーンなどでかけて染み込ませ、皿に盛り付ける。その上に2をかけ、カピティ アイスクリーム いちじく&マヌカハニーをのせる。インスタントコーヒーをふり(分量外)、アーモンドを散らす。

* グラニュー糖は砂糖(上白糖)でも代用可



フェイジョアスパークリング
Feijoa sparkling

(分量 2~3人分)

キウイフルーツ 1/2個
ミント 少々
炭酸水 500ml
カピティ フェイジョア&洋梨 適量

(作り方)

- キウイフルーツは皮をむいてスライスし、4等分に切る。
- グラスにカピティ フェイジョア&洋梨とキウイフルーツを入れ、炭酸水を注ぐ。ミントを添える。



サマーベリーフール
Summer berries fool

(分量 2~3人分)

生クリーム 120ml
グラニュー糖 10g
カピティ ソルベ サマーベリーズ 200g

(作り方)

- ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れて、ゆるめに泡立てる。(8分立て)
- 1にカピティ ソルベ サマーベリーズを入れて混ぜる。
- グラスなどに盛り付ける。



ベリーマチェドニアチョコレート
Berry macedonia chocolate

(分量 2~3人分)

いちご 8個
ラズベリー 60g
ブルーベリー 30g
クランベリー (なくても可) 30g

A グラニュー糖 大さじ3
ブランデー 大さじ3
バルサミコ酢 小さじ1

カピティ アイスクリーム トリプルチョコレート 適量

(作り方)

- いちごはヘタを取り、4等分に切る。
- ボウルに1と残りのベリー類を入れ、Aを加えて混ぜ冷蔵庫で1時間ほどおく。
- 皿にカピティ アイスクリーム トリプルチョコレートを盛り、2をかける。

* グラニュー糖は砂糖(上白糖)でも代用可

* お子様用には、ブランデーを除き、バルサミコ酢をレモンでも代用可



フレンチトースト ジンジャーナッツアイス添え
French toast with gingernut ice cream

(分量 2~3人分)

好みのパン 2~3枚
A卵 3個
グラニュー糖 70g
牛乳 200ml
生クリーム 100ml

バター 20g
オールスパイス 少々
粉糖 少々

カピティ アイスクリーム ジンジャーナッツ 適量

(作り方)

- パンは、真ん中に十字に切れ目を入れる。Aの材料を混ぜ合わせ、バター などに入れて、パンを浸す。
- フライパンにバターを溶かし、弱火で1のパンを両面こんがり焼く。
- 皿に2を盛り、粉糖をかける。カピティ アイスクリーム ジンジャーナッツアイスのをせ オールスパイスをふる。

* グラニュー糖は砂糖(上白糖)でも代用可



キャラメルトフィーバナナ アイス添え
Caramel toffee banana with ice cream

(分量 2人分)

バナナ 2本
アーモンドスライス 30g
グラニュー糖 60g
生クリーム 大さじ1と1/2
バター 10g

カピティ アイスクリーム バニラ 適量

(作り方)

- アーモンドスライスは、フライパンに入れて弱火で焼き色がつく程度まで炒る。バナナは皮をむいて、縦半分に切る。
- フライパンにグラニュー糖を入れて弱火で溶かし、茶色くカラメル状になってきたら生クリームを入れて手早く混ぜる。
- 2にバナナを入れてキャラメルを絡ませ、皿に盛る。
- カピティ アイスクリーム バニラをバナナに添えてフライパンに残ったキャラメルをかける。アーモンドスライスをのせる。

* グラニュー糖は砂糖(上白糖)でも代用可