



各位

2013年11月7日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

ソフトクリーム販売33年のミニストップがお届けする  
北海道産の乳原料、国産卵黄、マダガスカル産バニラ  
「素材」「味わい」にこだわり抜いたプレミアムなソフトクリーム  
「北海道プレミアムソフト」期間限定で発売  
あわせてプレミアムスイーツも展開

ミニストップ株式会社(本部:千葉県千葉市 代表取締役社長:宮下 直行、以下ミニストップ)は、素材にこだわった濃厚でコクのある味わいの「北海道プレミアムソフト(258円)」を2013年11月8日(金)※より順次、国内のミニストップ(2013年9月末現在:2,222店)にて発売いたします。

※2013年11月15日(金)より、国内のミニストップ全店にて発売。

1980年の創業当初より販売している「ソフトクリーム バニラ」。ミニストップでは、時代に合わせた味の変更やフレーバーソフトクリームの販売、ソフトクリームを製造する機械(以下:ソフトフリーザー)の改良など、おいしさを追求する試みを行ってまいりました。

そのミニストップがこの度、満を持して「素材」や「味わい」にこだわり抜いた「北海道プレミアムソフト」を発売いたします。寒い季節にお楽しみいただくため、「濃厚」な味わいを追求しました。

ミニストップの「ソフトクリーム バニラ」では、初めて「卵黄」を使用した、コクとバニラ感が特徴です。

また、ミニストップ初となるプレミアムなチルドスイーツも合わせて発売いたします。

《北海道プレミアムソフトについて》



■商品名 :北海道プレミアムソフト

■価格 :258円(税込み)

■発売地区:全国



■エネルギー:280Kcal

生乳・生クリームなどの乳原料は全て北海道産を使用するとともに、国産卵黄を使用しコクを引き出した、濃厚な味わいが特徴です。ミルク感を生かしながらも、バニラ感と濃厚さを全面に引き出しました。



## ■「北海道プレミアムソフト」と「ソフトクリーム バニラ」、2つのこだわり

「北海道プレミアムソフト」「ソフトクリーム バニラ」は、それぞれのコンセプトのもと開発を行っております。

北海道プレミアムソフト 		ソフトクリーム バニラ 
258円(税込み)	<b>価格</b>	198円(税込み)
より素材にこだわった濃厚でコクのある味わいのソフトクリーム	<b>コンセプト</b>	ミルク感にこだわった牧場のソフトクリーム
<b>冬季限定</b> 2013年11月8日(金)より順次発売。 2013年11月15日(金)より全国発売。	<b>発売期間</b>	<b>通年販売</b>
生乳や生クリームなどの乳原料は全て北海道産を使用。 さらに卵黄を加えることで、濃厚な味わいを引き出したソフトクリーム。ミルク感をいかしながらも、バニラ感と濃厚さを全面に打ち出した味わいが特徴。	<b>特徴</b>	1980年の創業当初より発売。 第4代目は、「牧場で食べるソフトクリーム」を手本に、2011年3月より発売開始。着色料を使わず、生乳本来の色をいかした自然で真っ白な色合い、バニラの香りや甘さを極力抑えたミルク本来の味わいが特徴。 パフェやハロハロ等フルーツとの相性も抜群。
30代~40代女性	<b>メインターゲット</b>	20代~40代の男女
<b>乳原料は、全て北海道産を使用。</b> ・生乳 ・生クリーム ・練乳 等	<b>原料(乳)</b>	乳原料の一部に、北海道産を使用。 ・生乳 ・生クリーム
濃厚さを引き出すため、 <b>国産卵黄を加える。</b>	<b>原料(卵)</b>	ミルク感を訴求するため、卵は使用せず。
マダガスカル産ブルボンバニラを特殊製法により抽出。香り豊かな味わいを引き出す。	<b>原料(バニラ)</b>	マダガスカル産バニラ使用。
<b>ミニストップ限定のワッフルコーン</b> を使用。香ばしく焼き上げ、見た目の高級感を演出。	<b>コーン</b>	<b>ミニストップ限定のデザートコーン</b> を使用。アーモンドや小麦胚芽を配合した、香ばしくてサクサクとした食感が特徴。
アイスクリーム規格	<b>アイスクリーム類の成分規格(※1)</b>	アイスマイル規格

(※1)

アイスクリーム類は乳等省令(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令)により、成分規格が決められております。

	アイスクリーム	アイスマイル	ラクトアイス
乳固形分	15%以上	10%以上	3%以上
乳脂肪分	8%以上	3%以上	-
商品例	北海道プレミアムソフト	ソフトクリーム バニラ	





## 《ソフトクリームマイスターとは》

ソフトクリームのプロを認定する社内認定資格です。

ミニストップでは、どの店舗で購入してもおいしく・美しいソフトクリームを召し上がっていただきたいと考え、2003年より「知識」「技能」のレベルを確認する「ソフトクリームマイスター認定試験」を毎年開催しております。ソフトクリームの絵が刻まれた金色のバッジ(※2)が、ソフトクリームマイスター(以下:マイスター)の証です。これまでに、のべ27,109人(社員除く)のソフトクリームマイスターが誕生しました。

ソフトクリームのプロフェッショナルとして豊富な知識を持つことに加え、規定の量を美しい形で提供できる人を認定しています。1次試験では、知識を問う筆記試験を行い、その合格者が2次試験でソフトクリーム加工を行います。同試験に合格すると、マイスターに認定されます。

マイスターがいるお店には、「当店には、ソフトクリームマイスターがいます。」というタペストリー(※3)が掲示されています。

- 〈認定条件〉
1. 技術:規定どおりの加工ができる。
  2. 知識:機械の仕組みを知り、適切に調整できる
  3. リーダーシップ:従業員同士で注意・指導ができる

(※2) 2003年～2012年は、銀色のバッジを付与しておりました。

認定試験11年目となる今年より、デザインを金色に変更しております。

(※3) タペストリーは、毎年デザインを変更しております。



2013年タペストリー



ソフトクリーム  
マイスターバッジ



1次試験の様子



## 《プレミアムスイーツ》

「北海道プレミアムソフト」の発売にあわせ、HAPPYRICH SWEETSでも「濃厚さ」や「素材」にこだわった3品のプレミアムスイーツを発売いたします。

### 【濃厚さを追求】



■商品名 : プレミアムベルギーチョコパフェ

■価格 : 320円(税込み)

■発売地区: 全国

■発売日 : 2013年11月8日(金)

■エネルギー: 397Kcal

これまで販売していたベルギーチョコパフェに比べ、ベルギーチョコレートのを約2.2倍増やした、濃厚なチョコレートパフェです。

チョコレートは、ベルギー産チョコレートのトップブランド「ベルコラーデ社」のベルギーチョコガナッシュを使用。

やわらかく、ちょっとビターなベルギーチョコプリンをベースに、ベルギーチョコムース、パリッとした食感のチョコレート、ベルギーチョコホイップクリームと重ねた、食感も楽しいパフェです。上には、グラサージュチョコを半分かけた四角いベルギーチョコケーキをトッピングし、大人の味わいに仕上げたベルギーチョコパフェです。



発売を記念して、「Loppiクーポン」または「WAOポン！」ご利用で100円引きとなるクーポンを発行いたします。[実施期間] 2013年11月9日(土)・10日(日)2日間  
詳細については、ミニストップウェブサイト「キャンペーン・セール」にて実施期間中に告知。  
ミニストップのクーポンについてはこちら⇒<http://www.ministop.co.jp/coupon/>





[素材を追求]



■商品名 : **プレミアムダブルシュークリーム**  
～北海道純生クリーム使用～

■価格 : 180円(税込み)

■発売地区: 全国

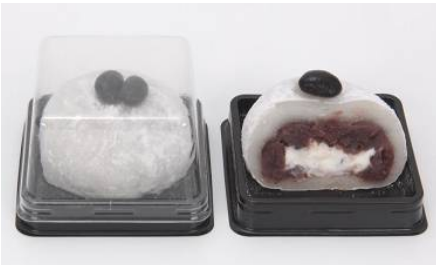
■発売日 : 2013年11月8日(金)

■エネルギー: 189Kcal

北海道純生クリームを使用し練乳でコクを加えたホイップクリームと、卵とバニラの風味豊かなカスタードのダブルのクリームをたっぷり詰めたシュークリームです。

カスタードは、自家製の卵感を感じるカスタードに、辻口博啓シェフプロデュースの「アッシュカスター」を配合しました。

小ぶりながら、素材にこだわったダブルのクリームをお楽しみいただけるシュークリームです。



■商品名 : **プレミアムクリーム大福**

■価格 : 180円(税込み)

■発売地区: 全国

■発売日 : 2013年11月12日(火)

■エネルギー: 259Kcal

北海道産の乳脂47%の生クリームをブレンドしたクリームは、北海道産練乳でミルク感を強くしました。甘さを抑えたオリジナルの北海道十勝産小豆(粒あん)を使用。粒食感を残すために大粒の小豆を加え、少量づつ丁寧に炊き上げました。トッピングには丹波産黒豆を使用した、通常よりも約1.8倍の大きさの大福は、こだわりのクリームと粒あんをたっぷり堪能いただけます。

チルド帯にて販売するメリットは、常温に比べ、粒あんの糖度を約25%下げることができます。また、乳脂の高い生クリームを使用することができるなど、素材の良さを引き出すことができます。