



2009年10月20日
ミニストップ株式会社
(証券コード9946)

オリジナルチルドスイーツの新ブランド「ハピリッチ スイーツ」 10月27日よりいよいよ店頭販売を開始！

ミニストップ株式会社(本社:東京都千代田区 社長:阿部信行)では、2009年10月27日(火)より、現在のオリジナルチルドデザートの新ブランドとして統一し、「HAPPYRICH SWEETS(ハピリッチ スイーツ)」として、全国のミニストップ(2009年8月末現在 1,973店)にて新商品含め25品目の販売を開始いたします。今回販売を開始する商品は定番のカップデザートを中心に新たなスタイルの商品も展開予定です。今後は、一部菓子パンなどでも同ブランドの展開を予定しております。

HAPPYRICH SWEETS

「HAPPYRICH SWEETS」とは、「幸級デザート」をコンセプトとし、食べると幸せな気分になれるハッピーでちょっとだけリッチなデイリーデザートです。

見た目も幸級な、選んで楽しいスイーツ

「ハピリッチ スイーツ」の名称どおり見た目にもひと工夫を加え、選ぶ楽しさを訴求しました。たとえばダブルベリーレアチーズではピンクのスポンジを使用して見た目の可愛らしさをプラス。チョコレートパフェでは、ミニストップ初の試みとして容器自体にチョコレートで模様をつけ“RICH感”を追求しています。また、商品の中にはひそかにソースが入っていたりと、「食べた時の驚き、楽しさ」も追求し、食べてさらに“HAPPY”になれるように工夫しました。

また定番のカップデザートとは違った商品の形状に関する新たなミニストップの取り組みとして、今までにないワンハンドデザートや三角形のクレープなどユニークな新商品の開発を行い、購入するお客さまに楽しさを提供します。

ミニストップにしかできないこだわりの原料

ミニストップは以前より、原料にこだわったチルドスイーツを販売してまいりました。たとえば、希少果実「佐藤錦さくらんぼ」を使用したカップデザートや、北海道牛乳や本場ベルギーチョコレートを使用した商品など、原産地へのこだわりもミニストップならではの、こうした取り組みは新ブランド「ハピリッチ スイーツ」の商品にも脈々と受け継がれています。

基本に立ち返って「本物」を追求

定番商品が美味しくなくては強いブランドには育ちません。目先の新しい商品を開発するのではなく、コンビニエンスストアの利便性を活かし多くのお客さまが食べたいと思う商品、定番商品をさらにブラッシュアップしました。今回販売を開始する「ダブルモンブランプリン」では、通常のモンブランムースとスポンジのベースから、元祖モンブランで好評であったカスタードプリンとの組み合わせに変更しました。

ファストフードで培ったノウハウを活かした商品開発

ファストフードで培ったノウハウを活かして商品開発を行いました。また、今回の開発を手がけたのは、ファストフード部門でも大人気商品となったハロハロやソフトクリームを考案した女性開発者。原料や商品だけではなく製造過程も知りつくし、品質管理面も指摘するなど、スイーツに関する知識とこだわりは幅広く、手がけてきた過去の経験を集大成して商品開発に取り組みました。

【新商品ラインアップの一例】

11月3日より発売

- 商品 /商品名： (さんかく)クレープチョコバナナ / 苺&ミルク

価格：138円(税込み)

概要： 続々登場する新ブランド商品の中でも、ミニストップ初の試みとなるワンハンドスイーツです。直径13センチと大きく、おにぎり型の見た目で一風変わったシルエット。フレッシュバナナとビターなチョコクリーム、チョコスポンジを使ったチョコバナナ味と、苺のホイップクリームと果肉入りソース、スポンジの苺&クリーム味の2種類で発売です。モチモチしたクレープ生地の新しい食感を、フィルムを付け手を汚さずに楽しめます。



10月27日より発売

- 商品 /商品名：スペシャルベルギーチョコパフェ

価格：260円(税込み)

概要： アンケート調査でも1位を獲得したベルギーチョコパフェが「ハピリッチスイーツ」のデザインで新登場。原料である本場ベルギー産のチョコレートはそのままに、上部のトッピングを今までよりも2~3種類多く、チョコフィナンシェ、チョコタブレット、光沢感のあるビターチョコソースかけの小さなケーキをトッピングし、見た目も更に華やかさを出したスペシャルなスイーツ。今回初の試みとしてカップの内側にチョコレートで模様を施しました。



- 商品 /商品名：ダブルベリーレアチーズ

価格：240円(税込み)

概要： 見た目のかわいらしさと高級感を表現するため、ミニストップとして今までにないピンクのスポンジを使用し新奇性を出しました。今までの商品よりも甘さを控えめにし、チーズのおいしさを味わえるように開発。中心にはひそかにダブルベリーソースが隠れており、ベースの北海道牛乳入りレアチーズとスポンジをより一層おいしく召し上がれます。食べている途中で飽きずに最後までお召し上がりいただける絶妙なバランスです。



- 商品 /商品名：北海道ティラミス

価格：240円(税込み)

概要： 北海道産のマスカルポーネとホイップクリーム、北海道牛乳をブレンドすることでクリーミーな味の中にコクのあるテイストに仕上げたティラミス味です。また、隠し味にブランデーを使用することで味にひそかな深みをだしました。アクセントになる珈琲ソースにもこだわり、ベトナムとモカをブレンドした苦味と酸味のバランスのとれたソースで全体の味を引き立てています。



- 商品 /商品名：ダブルモンブランプリン

価格：260円(税込み)

概要： 通常のモンブランのベースがムースとスポンジなのに対し、今回は元祖モンブランに立ち回りカスタードプリンとモンブランの組み合わせにしました。またトッピングで使用したモンブランも黄色とブラウンの2種を使用、ブラウンのモンブランにはチョコパウダーをいれ見た目のツブツブ感を出し、ブラックココア入りのパイでインパクトを演出しました。



- 商品 /商品名：十勝こくプリン

価格：150円(税込み)

概要： ファストフードのソフトクリームと同じ北海道十勝産牛乳、ホイップクリーム、卵黄をブレンドしたクリーミーでコクのあるなめらかプリンです。隠し味に原料の砂糖にもこだわり、素焚(スダギ)糖を使用し、くどさのない柔らかな甘さです。カラメルソースにもこだわり、専門店のように焦がした風味を全体に出しました。



*こちらは、商品の一部です。他商品の詳細、画像のご用意もごさいます。

【新ブランド概要】

名称 「HAPPYRICH SWEETS」(ハピリッチ スイーツ)

「ハピリッチ スイーツ」とは

コンセプトとネーミング

「ハピリッチ スイーツ」とは、ミニストップのチルドスイーツの新しいオリジナルブランドとして、「幸級=ハッピーでちょっとだけリッチな日常のデザート」をコンセプトに誕生いたしました。ブランドネームは、ブランドコンセプトの要素である「Happy~ハッピーな幸せ~」と「Rich~リッチな幸せ」という2語を組み合わせ、ミニストップのオリジナルデザートを食べ、お客さまの毎日に小さな幸せをご提供できるようにという思いが込められております。

ターゲット

20~40代男性のお客さまを中心に、また同世代の女性の新たなる支持をも得られることを視野に入れ幅広いターゲットのお客さまにご満足いただけるブランドを作りあげていきます。

「ハピリッチ スイーツ」の目指すもの

ミニストップが今回のプロジェクトに取り組むにあたり行ったコンビニデザートのユーザーに対する調査によると、コンビニエンスストアで購入する商品としてミニストップのデザート評価は高く、「デザートに強い(力をいれている)ミニストップ」という評判を受けている事がわかりました。その従来の商品に対する評価を受け継いで、新ブランド「ハピリッチ スイーツ」では、デザートを知り尽くすミニストップが提供する、しっかりしたつくりで手の込んだオリジナリティの高い商品群=「クオリティ・デザートブランド」を目指します。

コンビニユーザーに関する調査から誕生した「ハピリッチ スイーツ」

「甘いもの」に対するコンビニデザートのユーザーに対する調査によると、甘いものを食べるきっかけは、疲れている時やくつろぎたい時、自分へのご褒美が多数を占め、甘いものに対して「癒し」や「明日への活力」を求めていることがわかりました。又、約7割以上の方が「食べてシアワセ」ではなく、「選んでシアワセ」と答えていることから見た目に対しても手の込んだものを求めていることがわかりました。この調査の結果を活かし、ミニストップでは消費者の立場になって考案した、見た目は高級(ちょっと贅沢)、選んで幸級なデイリーデザートを提供してまいります。



ロゴデザインについて

「HappyでちょっとRichなスイーツ」を伝えるため、それぞれの頭文字をモチーフに使用。幸せを感じさせるカジュアルな書体の「H」と、高級感を感じさせる優雅な「R」の書体の組み合わせを、紋章を意識した六角形の中に配してマーク化し、スイーツを食べたときの二つの気持ちを贅沢にロゴマークやパッケージデザインに表現しました。



ハピリッチ スイーツをお買い上げのお客さまには、オリジナル持ち帰り袋に入れてご提供致します。



(新PB「ハピリッチ」に関するお問い合わせ先)
ミニストップ株式会社 経営企画本部 秘書・広報 佐藤
TEL:043-212-6477

(本件に関するお問い合わせ先)
ミニストップ 新PB「ハピリッチ」PR事務局
(株)アンティル 秋山、吉本、樋口
TEL:03-5572-6064 FAX:03-5572-6065