



各位

2013年10月17日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

ビーフシチューを中華まんにアレンジ！
「ビーフシチューまん」10/18(金)より順次発売開始

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、2013年度に発売する中華まんの第3弾「ビーフシチューまん(140円)」を、2013年10月18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10月25日(金)より、国内ミニストップ全店にて発売。

“秋冬をイメージする洋風の食べ物を中華まんでは表現したい”と考えて作り上げたのが、今回発売するビーフシチューまんです。

《商品情報》

- 商品名 :ビーフシチューまん
- 価格 :140円(税込み)
- 発売地区:全国
- エネルギー:207Kcal

牛肉と玉ねぎを炒め、デミグラスソースを加えて煮込んだ、濃厚な味わいが特徴です。隠し味に赤ワインとカカオを加え、コクと深みをプラスしました。中具の味をしっかりとつけた、寒暖差がでてきたこの時期におすすめの一品です。

中華まんのお肉として牛肉のみを使用するのは、ミニストップの中華まん史上において初めてとなります。



この件についてのお問合せ先は、

ミニストップ株式会社
社長室 コーポレートコミュニケーションチーム

TEL043-212-6477

<http://www.ministop.co.jp>



木を植えています
私たちはイオンです



《現在発売中の中華まん》 ※あんまんは、店舗により取り扱い商品が異なります。



■商品名:ざくざくネギ塩豚まん ■価格 :140円(税込み)

■エネルギー:218Kcal

今年で発売3年目を迎えるざくざくネギ塩豚まんは、今ではミニストップ中華まんの人気商品です。

今年は、人気の高い「たけのこ」と「くわい」のざくざくとした食感を変更せず、隠し味として焦がしネギ油で香ばしさをプラスしました。さらに、肉の切り方を変えて食感をアップさせるとともに、生地をふっくらさせ食べやすく改良しました。



■商品名:手包み肉まん ■価格 :130円(税込み)

■エネルギー:

○東北・関東・東海:270Kcal ○近畿・四国・九州:296Kcal

もちりとした生地の中から、肉汁があふれ出す、ジューシーな肉まんは、豚バラ肉と豚モモ肉に玉ねぎを合わせたシンプルな具材の肉まんです。

1個1個丁寧に手包みしているため、肉のごろごろとした食感を味わうことができるのが特徴です。ミニストップ不動の人気No. 1の中華まんです。



■商品名:チーズピザまん ■価格 :110円(税込み)

■エネルギー:196Kcal

モッツアレラチーズを100%使用した、しっかりした伸びとピザソースに合うあっさりしたチーズの味わいが特徴です。ピザソースは、トマトの味を強めつつも、オニオンソテーで甘味と味の深みをだしました。



■商品名:十勝こしあんまん ■価格 :110円(税込み)

■エネルギー:230Kcal

北海道十勝産あずきを丁寧にこし、黒ごまを香りが引き立つようにすりつぶしてブレンドしました。ごまの香りが豊かで舌触りの良いなめらかなこしあんを、昨年より増量して包み込みました。



■商品名:北海道つぶあんまん ■価格 :110円(税込み)

■エネルギー:233Kcal

北海道十勝産あずきを粒がつぶれないようふっくら柔らかく炊きあげたあんを使用。あんはキレのある甘味に仕上げ、昨年より増量して包み込みました。