



各 位

2012年6月4日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

コンビニ チルドスイーツではじめて！
モンドセレクション『最高金賞』受賞！「クレーム・ベルギーチョコレート」
～ソフトクリームバニラは2年連続『金賞』受賞～

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:阿部 信行)のオリジナルチルドスイーツ「HAPPYRICH SWEETS」シリーズで展開する「クレーム・ベルギーチョコレート」が、このたび、ヨーロッパで実施される食品の品評会として権威のある「モンドセレクション」食品部門において、**コンビニエンスストアのチルドスイーツとして初めてとなる『最高金賞』を受賞**いたしましたのでお知らせいたします。

また、「ソフトクリーム バニラ(198円)」および「ソフトクリームコーン」は、2年連続となる『金賞』を受賞しております。さらに、HAPPYRICH SWEETSシリーズからは、「ダブルモンブランプリン(260円)」の金賞をはじめ、3品が銀賞を受賞いたしました。

2011年10月に発売した「クレーム・ベルギーチョコレート」は、低価格でベルギーチョコレートを堪能できるスイーツとして、多くのお客さまに支持されてまいりました。最高金賞受賞を記念し、再度発売を開始いたします。

《最高金賞受賞商品》



■商品名:クレーム・ベルギーチョコレート

■価格 :180円

■発売日:2012年6月5日(火)～

ベルギー産チョコレート、生クリーム、そして卵を合わせ蒸し焼きにした、濃厚でカカオのkokがしっかりと味わえるなめらかなチョコプリンです。柔らかくクリーミーなチョコレートを食べているような奥深い味わいを堪能できます。

パンやクラッカーに塗っても美味しくいただけます。

「クレーム」とは、フランス語で「クリーム」のこと。「クレーム・オ・ショコラ」(チョコのクリーム)という商品を、なめらかで濃厚なチョコプリンに仕上げました。

テレビ番組等で活躍中のショコラティエ 齊藤美穂さん監修。

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 菅原・武田・山盛

Tel.043-212-6477

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

AEON

木を植えています
私たちはイオンです

《金賞受賞商品》



■商品名:ソフトクリーム バニラ

■価格 :198円

■発売中

北海道産生乳、北海道産純生クリームを使用した、北海道産原料にこだわったソフトクリームです。

ミルクの風味が贅沢に感じられる、なめらかですっきりとした味わいが特長です。

※2011年・2012年 モンドセレクション金賞受賞

■商品名:ソフトクリーム コーン

原料にアーモンドや小麦胚芽を配合し、香ばしくサクサクとした食感が特長です。小麦の香りがたつように、酵母エキスを入れました。

※2011年・2012年 モンドセレクション金賞受賞



■商品名:ダブルモンブランプリン

■価格 :260円

■発売日:2012年6月5日(火)～

黄色とブラウンの2種類のモンブランを贅沢に使用したスイーツです。

卵感のあるマイルドなカスタードプリンをベースに、2種類のモンブランとチョコクッキー、チョコフィナンシェをトッピングした、色々な食感・味わいが楽しめる一品です。

《銀賞受賞商品》



■商品名：ベルギーチョコパフェ

■価格：260円

■発売中

上から下までいろいろな食感とチョコレートの豊かな味わいが楽しめるパフェです。下にはベルギー産クーベルチュールをブレンドした2層のムース、中層には食感が楽しめるパリパリのチョコを忍ばせました。さらにラム酒入りチョコクリームを絞り、上にはしっとりとしたチョコパウンドケーキとサクサク食感の違うチョコパフをトッピングしました。チョコレートの程よい苦味と深みのあるチョコレートパフェです。

テレビ番組等で活躍中のショコラティエ 斉藤美穂さん監修。



■商品名：北海道カスタードプリンロール

■価格：150円

■発売中

カスタードプリンとクリームを、しっとり食感のスポンジで包み込んだロールケーキです。

たまご感が味わえるカスタードプリンと、北海道産生クリームをブレンドしたホイップクリームを、しっとり食感のスポンジで包み込みました。カスタードプリンに北海道牛乳をブレンドした、コクも味わえるロールケーキです。ロールケーキとプリン、人気のスイーツを一度で味わえる他にはない商品としてお客さまに支持されております。



■商品名：チョコバナナクレープ

■価格：260円

■発売中

フレッシュのバナナをまるごと1本使った、ボリュームのあるバナナクレープです。チョコパウダーとバナナリキュールをカスタードホイップクリームにブレンドすることで、より深みのある味わいに仕上げました。