



ミニストップにしかつくれない コールドスイーツ

ミニストップはソフトクリームをはじめ、お客さまのニーズを先行し旬の食材やトレンドを取り入れ、コールドスイーツの開発に力を入れてきました。手づくりにこだわるミニストップだからこそできるこれらの商品は、その多くが発売ごとにお客さまから高い支持を得ています。



原料と品質にこだわったミニストップのスイーツ

創業当初より発売している「ソフトクリーム パニラ」は、お客さまの嗜好(しこう)の変化に合わせた味わいを追求しながら、発売から36年目を迎えています。北海道産生乳と生クリーム、コクを出す国産卵黄、香り豊かなマダガスカル産バニラなど、こだわりの原料と徹底した品質管理で、他社には真似できない本物の味をつくっています。このクオリティが認められ、国際評価機関であるモンドセレクションにおいて、2014年から3年連続で最高金賞を受賞し、インターナショナル・ハイクオリティー・トロフィーを授与しています。同時にデザートコーンも最高金賞を受賞しています。

老若男女多くのお客さまに支持されるハロハロ

夏季限定のスイーツ「ハロハロ」は、毎年新たなフレーバーを発売し、多くのお客さまに支持されています。年齢・男女問わず誰もが食べたいと思う商品をラインアップし、日々開発を重ねることで新たな価値を付加しています。2015年に発売した「黒蜜きなこ」は2016年、黒蜜シロップに使用する黒糖の味を最大限生かせるように改良しました。また同年は定番商品に加え、「冷凍みかん」や塩とレモンを使った「ソルティレモン」など、原料にこだわったハロハロを発売しています。



果肉たっぷり、季節感満載のパフェ

果肉をたっぷり味わえるフルーツパフェシリーズも、毎年多くのお客さまにお買い求めいただく人気商品です。2016年第1弾となった「練乳いちごパフェ」は、発売から28日で200万食を突破し、過去発売したパフェの中で最も早い記録をつくりました。またシリーズで人気No. 1の「マンゴーパフェ」も毎年改良を重ね、今年はソースに使用する果汁の配合量を前年比5%アップしました。季節の果物をふんだんに使ったパフェは、ミニストップの差別化商品の一つになっています。



ロングセラーの秘密は、ミニストップだけのマイスター制度



ソフトクリーム
マイスターバッジ

ミニストップは2003年9月より、加盟店従業員を対象としたソフトクリームマイスター制度を導入しています。ミニストップの象徴であるソフトクリーム、そのプロフェッショナルを養成するための制度で、ソフトクリームに関する豊富な知識のほか、ソフトクリームをつくる機械についても熟知し、規定の量を美しい形でご提供できる技が求められます。マイスターは、2016年春で延べ3万1,000人を超えました。できたての味にこだわるミニストップならではのこの制度は、店舗の差別化とスタッフ育成に貢献しています。



価値を追求したホットスナック

ミニストップは、ファストフードの先駆者としてさまざまな商品を提供し続けてきました。本格的な厨房を備え、蓄積された店内加工のノウハウのもと、実績を重ねてきた私たちが提供するホットスナックは、そのおいしさと品質に絶対の自信を持っています。素材へのこだわり、徹底した品質管理体制で、価値ある商品をつくり続けています。



ジャガイモのおいしさそのままに、異なるカットで味わい変化

ミニストップは、これまでに品種や産地を変えながら、さまざまなフライドポテトを発売しています。2004年に発売を開始した「X(エックス)フライドポテト」は、X型カットにより表面積が広がるため、よりサクサクした食感が特徴です。マイルドな味わいのドイツ産ジャガイモ「アグリア」種を使用し、素材の味もしっかり楽しめます。軽やかな食感と味わい、ユニークな形が人気を呼び、今ではホットスナックで最も販売数を誇る商品となりました。

ジャガイモは、品種やカットの仕方で食感や味わいの変化します。そこで冬には「十勝ハッシュドポテト」など、産地にこだわったポテトも販売しています。ミニストップは「芋を味わうフライドポテト」をコンセプトに、バラエティに富んだ商品を展開しています。

お客さまのニーズに応えた充実のラインアップ

ポテトとチキンの新しいコラボレーションとして、2010年に発売を開始したクランキーチキンも、「Xフライドポテト」と並ぶ人気商品です。これまでに、数々の味のバラエティ商品を発売してきましたが、2016年は、過去発売し好調だった「クランキーチキン 辛旨味」に“怪味調味料*”を加えて、クセになる辛さが楽しめる「クランキーチキン ピリ辛味」を発売しました。

また、健康志向の高まりを受け開発したのが、鶏むね肉を使用した「フィレ唐揚げ」です。鶏むね肉は脂肪分が少なく、カロリーを意識した女性のお客さまを中心に購入いただいています。

※ 唐辛子をはじめ、八角、胡椒、シナモン、砂糖、香味野菜などを材料とした中国・四川省生まれの混合調味料。

ホットスナックは、ご注文後、店内厨房で最終加工します。できたての味わいを提供できるのは、ミニストップならではのノウハウが生かされているからです。



地域密着型店舗の原点ーイトインー

ミニストップのイトインコーナーは、お客さまに商品をお召しあがりいただける「おいしさ」や「便利さ」をご提供し、「くつろぎと憩い」の場となっています。コンポストアのコンセプトに基づくイトインコーナーはほぼ全店に設置されており、地域に根付いた店舗づくりに欠かせないミニストップの原点となっています。



地域のお客さまのニーズにきめ細かく対応

ミニストップでは2015年度より、地域特性や地域文化に根づいた商品開発を強化し、東北、東海、近畿、四国、九州の地域商品の開発を進めています。ご当地で人気の商品を商品化するだけでなく、その地域ならではの調味料や食材を使用するなどして地域ごとに異なる味わいを追求し、各地域のお客さまのニーズにきめ細かく対応しています。

また2016年5月に開催された伊勢志摩サミットを記念し、開催地である地元伊勢志摩の食材を使用した商品を東海地区限定で販売し、商品を通じて伊勢志摩サミットの応援、周知を図りました。





健康訴求商品のラインアップを拡充

ミニストップは、ますます高まるお客さまの健康志向にお応えし、カロリーや食材そのものの機能性などに着目。ドライフルーツやココナッツオイル、ブランを使用したパン、糖質を抑えたスイーツなど品揃えを強化しています。お客さまに選ぶ楽しさをご提供するため、オリジナル商品の開発のみならず、さまざまな商品を取り揃えています。



高付加価値商品の展開



「キヌア」を使用したチョコレート、「乳酸菌」を使用したチョコレートやゼリー、ビスケットに加え、4種類の雑穀が入ったノンフライの snacks など発売しています。パッケージも、「乳酸菌」や「糖質50%オフ」などの特性をアイコンで示し、分かりやすい表示にしています。

またお菓子に加え、女子栄養大学監修のもとに開発した栄養バランスを考慮したお弁当、おにぎり、着色料や香料を使用せず、素材の味わいを引き出したシャーベットなども展開し、オリジナル商品の充実を図っています。

健康・機能性商品へのニーズに応え2015年にオリジナル菓子を刷新し、2016年は「健康感」に加えトレンドを取り入れ、品揃えを拡充しました。スーパーフードとして話題の

新業態の健康訴求店 - cisca (シスカ) -



ミニストップは2014年9月、新業態店舗「cisca」1号店(日本橋本町)をオープンしました。ciscaは、カフェをベースに、デリカテッセンとグロッサリー専門店を融合させた新しいタイプの店舗です。「わくわく、どきどき、買物が楽しくなるお店」を目指し、野菜や果物のスムージー、魚介のスープ、カロリー控えめの蒸しドーナツなど、お客さまのニーズに対応した健康的な商品を多数取り揃えています。朝・昼はカフェとして、夜はお酒も飲めるバルとして、多くのお客さまにご利用いただいております。都内での店舗展開を進めています。



サービス拡充でもっと便利に

ミニストップは、食品、日用雑貨品のほかサービスの充実にも取り組んでいます。電子マネーやギフトカード*などを含む各種プリペイドカードに加え、新たにギフトサービスとして「MINISTOP e-GIFT」を開始し、EC(イーコマース:電子商取引)と併せて、より便利な店舗を目指しています。

※18ページをご参照ください。



大切な人に気持ち伝える MINISTOP e-GIFT

ミニストップは、SNSやメールを通じて日常の色々なシーンで商品をギフトとして贈ることができる「MINISTOP e-GIFT」*1を導入しています。

贈る方は、直接会うことができない方にも、また、住所や電話番号を知らない方へも、メッセージとともに商品を贈ることができます。贈られた方は、MINISTOP Loppiでギフト券を発行し、レジで対象商品*2と引き換えることで、贈り物を受け取ります。大切な人にさまざまな気持ちを伝える便利なツールとしてご活用いただいております。

※1 (株)ギフトが提供するギフト販売システム「e-Gift System」を活用しています。

※2 贈られたギフトには有効期限があります。また、一部販売していない店舗および時間帯があります。

MINISTOP e-GIFT <https://gift.ministop.co.jp/>





さまざまな施設への 店舗展開

ミニストップでは、従来の形態にとられない新たな立地への出店を進め、あらゆる地域のお客さまに「おいしさ」と「利便さ」をご提供しています。

高速道路

高速道路のパーキングエリアの立地に展開しています。イトインコーナーが、ドライブの疲れを癒やす憩いの場となっています。



病院

病院の患者さんや職員の方々が快適に過ごせる病院環境の向上を支援する出店を進めています。狭小スペースや駐車場など院内スペースを有効活用した出店事例も豊富です。



大学

学生や教職員の方々に「食」・「くつろぎ」・「語らい」の場としてご利用いただけるよう、大学内の出店も進めています。



着実に進むFSC® 認証木材活用店舗出店



ミニストップは従来、国産FSC®*認証木材を活用した店舗の出店を進めてきました。2009年に1号店が完成、2014年度に100店舗の目標を達成しました(2016年2月末現在152店舗)。FSC® 認証木材による店舗建設は、従来の鉄骨工法に比べ、CO₂を約33%削減、工期を約10日削減できます。私たちは環境保全活動の一環として、今後もFSC® 認証木材を活用した店舗開発を進めていきます。

* FSC® (Forest Stewardship Council: 森林管理協議会)は、森林環境保全に配慮し、地域社会の利益にもかからない、経済的にも継続可能な形で生産された木材を認証する国際的な会員制の非営利組織です。この世界的に認証されたFSC® マークが入った製品を使用することにより、世界の森が健全に保たれ、地球環境を守ることにつながります。