

多彩な商品と便利なサービス

Unique Products
and Convenient
Services

DESSERTS

絶大な人気を誇るコールドスイーツ

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捉え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。

6代目ソフトクリーム バニラ

創業当初より改良を重ねながら40年間販売してきた「ソフトクリーム バニラ」を2020年4月、6年ぶりにリニューアルしました。

40周年を記念して、創業当初のミルク系の味に原点回帰し、北海道産生乳と生クリームをぜひ使いたく使ったミルク本来のおいしさを追求しました。また卵不使用のため卵アレルギーの方も含め、多くのお客さまに安心してお召し上がりいただけます。

ミニストップのソフトクリームは、時代やトレンドに合わせて味を変化させてきた当社の看板商品。今回の新作も自信を持ってお客さまにお届けできる味と品質です。

ミニストップのソフトクリームについて詳しくはこちら
<https://www.ministop.co.jp/syohin/sweets/softcream/>



あらゆる世代のお客さまに 支持されるハロハロ

1995年より販売を開始した季節限定スイーツ「ハロハロ」は、タガログ語で「まぜこぜ」という意味のフィリピンの代表的なかき氷スイーツです。時代とともに変化を遂げ、毎年さまざまな食材を組み合わせたフレーバーを発売しています。特に2017年より新たに投入した「果実氷シリーズ」は、氷の代わりに凍らせたフルーツを使用した新感覚のフローズンスイーツとして、発売と同時に大ヒット商品となりました。男女問わず幅広いお客さまに、定番商品とともに限定フレーバーも楽しんでいただいています。



季節ごとに多種多様な フレーバーを展開

ミニストップのパフェは季節のさまざまな食材を使用し、バラエティーに富んだフレーバーを提供しています。春夏は旬のフルーツをふんだんに使用し、秋冬はプリンを中心に濃厚な風味のパフェを販売。一年を通して多くのお客さまにお買い求めいただいています。ミニストップのパフェは、ソフトクリーム バニラと合わせることで、品質と味の差別化を図っています。



PICK
UP

地域密着型店舗の原点 イートイン

ミニストップのイートインコーナーは、お客さまに商品をお召しあがりいただける「くつろぎと憩い」の場として「おいしさ」や「便利さ」をご提供しています。コンボストアのコンセプトに基づくイートインコーナーはほぼ全店に設置されており、地域に根ざし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。



※ 新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドラインに準じて店内の換気、清掃、殺菌を徹底しています。イートインでは、他のお客さまとの間隔を空けたご利用をお願いしています。

多彩な商品と便利なサービス

Unique Products
and Convenient
Services

HOT SNACKS

店内加工ノウハウで
確かな品質とおいしさを実現

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、ファストフードの先駆者として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。

できたての味を 充実のラインアップで提供

ミニストップはジャガイモの品種や産地を変えながら、さまざまなフライドポテトを販売しています。ドイツ産“アグリア”種を使用した「X(エックス)フライドポテト」のほか、北海道十勝産のジャガイモを使用した「ハッシュドポテト」を販売しています。品種やカットの仕方を変え、食感や味わいの違いを楽しめる商品を展開しています。

鶏のむね肉を使用した一口サイズのチキン「クランキーチキン」も、老若男女を問わず幅広いお客さまにご支持をいただいている人気商品です。さらにその他各種チキン類や串物、揚げ物などラインアップが充実したミニストップのホットスナックは、店内加工のノウハウを生かしてきたての味わいを提供しています。



DRINKS

ベーシックなテイスト
そして新しい味を追求した商品開発

コーヒーは定期的にはリニューアルすることでいつまでも飽きのこない味を追求する一方、新規商品の開発でおいしさ+楽しさも提供しています。

ニーズを先取りし味を極める

いつでも手軽に本格的なコーヒーを楽しめる「MINISTOP CAFE」では、2020年9月から10月にかけてホット、アイスともにリニューアルしました。イオングループとミニストップの共同企画により、高品質なハイグレードアラビカ豆をグループ調達することで、品質をさらに向上させています。

製法にもこだわり、豆の風味を最大限に生かした華やかな香りの特徴とし、多様な嗜好層のニーズに合う味わいに仕上げ、時間がたってもおいしいコーヒーを目指しました。

また、継続するタピオカニーズにお応えし「タピオカミルクティー」「タピオカいちごミルク」「タピオカ抹茶ミルク」*を発売しました。厳選した食材によりおいしさはもちろんのこと、見た目や食感も楽しんでいただけるドリンクに仕上げました。

* 2020年8月現在



PICK UP

多彩な品揃えとできたてのおいしさ ホームデリ

ミニストップは、量り売りの総菜を提供する「ホームデリ」の併設店舗に力を入れています。店内に厨房を持つミニストップならではのホームデリは、唐揚げや煮物などの定番商品、さまざまなデリ風サラダやオリジナル弁当など豊富なメニューを展開し、好きな量だけご購入いただけます。今後も多彩な品揃えとできたてのおいしさで、地域のお客さまのニーズにお応えしていきます。



多彩な商品と便利なサービス

Unique Products
and Convenient
Services

新業態の展開

ミニストップはさまざまなサービスを通じて、お客さまに新たな価値を提供しています。

ソフトクリーム専門店「MINI SOF」展開開始

創業より40年にわたって販売し、多くのお客さまからご支持をいただいていた「ソフトクリーム」の専門店「MINI SOF(ミニソフ)」を新たに出店しました。ソフトクリーム専門店として、『たべるソフト』と『のむソフト』を中心にソフトクリームのさまざまな楽しみ方を提供しています。2020年3月に1号店を横浜市で開店し、同年8月現在8店舗を展開しています。

私たちの最大の強みであり、40年間培ってきたノウハウを持つブランド商品である「ソフトクリーム」を専門店化することで、当社の収益の柱となる事業に育成していきます。今後三大都市圏を中心に順次開店し、早期に100店展開を目指すとともに、将来的にフランチャイズ化を目標とします。



環境に配慮した新業態「cisca」

ミニストップの都市型フォーマット「cisca(シスカ)」は、「できたて」「健康感」「つながり」をコンセプトに、「カフェ」と「デリカテッセン」「グロッサリー専門店」を融合させた新業態です。ヘルシー志向の強い女性のニーズに応えた品揃えで、2014年の1号店開店以来、店舗数を拡大しています。

2019年に開店した「cisca大崎フォレストビル店」は、マドラーやストローをプラスチック製から紙製に変更しました。さらに、アイス飲料を提供するカップをプラスチックからホット飲料と共通の紙製カップにし、プラスチック製資材の使用を低減させています。