

2012年6月11日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

各位

6月16日は和菓子の日。  
ひんやり“和スイーツ”揃えました♪

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)は、需要の高まっているチルド和菓子のリニューアルを図り、「HAPPYRICH和GASHI」の品ぞろえ強化を図ってまいりますのでお知らせいたします。

「HAPPYRICH和GASHI」とは、“食べると幸せな気分を呼ぶ、ハッピーでちょっとだけリッチな日常の和菓子”をコンセプトに、2010年より展開を開始した、ミニストップのオリジナルチルド和菓子です。

「プリン大福」や「とろけるわらび餅(黒蜜入り)」など、従来の商品に一手間加えた和菓子や、「クリーム白玉ぜんざい」のように、北海道産素材にこだわったラインアップが特長です。

6月16日の和菓子の日に向け、商品設計を見直すとともに、従来ナショナルブランドで発売していた商品を「HAPPYRICH和GASHI」としてリニューアルを図り、更なる品質向上と品揃えの拡充をまいります。

【商品情報】

■2012年6月12日(火)より発売開始



■商品名:とろけるわらび餅(黒蜜入り)

■価格 :170円

やわらかさにこだわった、とろけるような食感のわらび餅です。わらび餅の中に入れた黒蜜が、口の中でとろけ出し、やわらかい生地と混ざり合う濃厚な食感が特長です。黒蜜が生地の中に入っているため、車中에서도食べやすい和菓子です。



■商品名:プリン大福

■価格 :120円

柔らかさとコシのある生地で、プリン風味のクリームとカラメルソースを包んだ大福です。甘くなめらかなプリンクリームに、ほろ苦のカラメルソースが絶妙なバランスです。



■商品名:クリーム白玉ぜんざい

■価格 :190円

北海道十勝産小豆を使用し甘さ控えめに仕上げたぜんざいの上に、もちり食感の白玉とコクのあるクリームをトッピングしました。

素材のおいしさを堪能できる一品です。



■商品名:あずきクリーム大福

■価格 :120円

やわらか食感の求肥生地に、小倉餡とホイップクリームを混ぜ合わせたあずきクリームを詰めました。

生地はやわらかさとあずきクリームのふんわり食感がとろりと口どけがよく、やさしい甘さにもこだわった商品です。

■2012年6月15日(金)より発売開始



■商品名:和菓子つめあわせ 水大福草大福

■価格 :260円

甘さを控えめによもぎ生地、風味豊かな粒あんを包んだ草大福と、つるんとした食感のくず生地でこしあんを包んだ水大福を各2個ずつ詰め合わせました。

半透明な水大福の生地と、爽やかなよもぎ生地が涼味溢れる和菓子の詰め合わせです。北海道十勝産小豆を使用。



6/16(土)は和菓子の日

ひんやり爽やか、初夏の和スイーツ。