

各位

2012年8月24日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

サクサク食感が心地よい
“クランブルベルギーチョコパフェ”発売開始
～ベルギーチョコレートを味わうパフェ～

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、濃厚な味わいを楽しむパフェ、「クランブルベルギーチョコパフェ(298円)」を、2012年8月28日(火)より順次、国内のミニストップ(2012年7月末現在:2,156店)にて発売いたしますのでお知らせいたします。

※2012年9月4日(火)より、ミニストップ全店にて発売開始。

秋冬向けパフェの第一弾として、苦味とコクが特徴のベルギーチョコレートを惜しみもなく使用した、クランブルベルギーチョコパフェを発売いたします。
ショコラティエールの齊藤美穂さんに監修をいただき、ヨーロッパで流行している「クランブル」をあわせた、食感も楽しめる一品です。

【商品情報】

■商品名:クランブルベルギーチョコパフェ

■価格:298円

■エネルギー:289Kcal

■商品特長:

2011年・2012年 2年連続モンドセレクション金賞を受賞した「ベルギーチョコソフト」を使用。

濃厚でなめらかな味わいのベルギーチョコソフトと、アーモンドの風味が香ばしく、サクサクとした食感が特徴のクランブルをあわせました。その上には、ベルギー産クーベルチュールチョコレートを配合したチョコソースをかけ、本格的な味わいに仕上げたパフェです。

※クランブルとは・・・

ヨーロッパで流行している、“細かく砕いたもの”という意味の、アーモンドパウダーや砂糖、バターなどの配合で作られた、アイスとも相性の良い焼きお菓子の一種です。

ショコラティエール 齊藤美穂 プロフィール



日本女性として初めて、ジョエル・ロブション氏オーナーのパリの三つ星レストランの厨房での研修を許され、さらにジュエル・ロブション氏の紹介で、ショコラティエのジャンポール・エヴァン氏からチョコレート菓子の指導を受ける。帰国後も数々のフランス内外の三つ星レストラン、五つ星ホテル、ショコラティエなどほぼ20か所の厨房で研修を続け、フランス料理、菓子、チョコレートの探求と研鑽を重ねる。

2004年 有限会社ミホ・シェフ・ショコラティエを設立。

現在、日本を代表するショコラティエールとしてチョコレートの制作販売や料理研究家として、教室では最新フランス料理、菓子を伝えるとともに、料理・菓子の著書の出版、雑誌の特集ページ、イベントやセミナーの講師、メニュー開発など幅広く活動中。