



2012年8月24日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

各位

## ベルギーチョコの祭典inミニストップ ベルギーチョコレートが織りなす味わいをご堪能あれ！

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、2012年8月28日(火)～2012年9月16日(日)の約3週間にわたり、国内のミニストップ(2012年7月末現在:2,156店)にて「ベルギーチョコフェア」を実施いたしますのでお知らせいたします。

発売11年目を迎えるとともに、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」をメインに、パフェやカップスイーツ・和菓子・アイスクリームや菓子パンにわたる19品のベルギーチョコを使用した商品を発売いたします。

昨年に引き続き、ショコラティエールの斉藤美穂さんに、ファストフードの「クランブルベルギーチョコパフェ」をはじめ、彩り鮮やかなヴェリヌなど3品を新たに監修いただきました。従来のコンビニエンスストアのスイーツの概念を打ち砕く、新たなスイーツを提供いたします。

### 【ベルギーチョコフェア概要】

- 実施期間:2012年8月28日(火)～2012年9月16日(日)
- 対象商品:ベルギーチョコソフト、  
クランブルベルギーチョコパフェを含む19品

対象商品を含む500円以上のレシートを一口として  
ご応募いただきます。

店頭を設置している応募ハガキ付きリーフレットもしくは  
市販のハガキにてご応募いただきます。

※対象商品にはレシート商品名の前に「+」マークがついております。  
※ご応募の際の切手代はお客さまのご負担となります。



### 〔景品〕

- ・斉藤美穂さんが貴方の為に贈る手づくりベルギーチョコレート……400名様
  - ・斉藤美穂さんと優雅に楽しむベルギーチョコレート菓子教室…… 90名様
- ※お菓子教室の開催は東京・名古屋・大阪となります。



**【おすすめ商品】**



■商品名：ベルギーチョコソフト/ベルギーチョコミックスソフト

■価格：198円

■発売日：2012年8月28日(火) ※すでに発売を開始している店舗もございます  
3種類のクーベルチュールチョコレートを贅沢に配合し、「苦味」と「コク」を最大限に引き出しました。洗練されたカカオの香りと濃厚なコクが特徴の、2011年・2012年モンドセレクション金賞受賞のソフトクリームです。  
※ソフトクリームは、コーンの他カップでもご用意しております。



■商品名：クランブルベルギーチョコパフェ

■価格：298円

■発売日：2012年8月28日(火)より順次発売開始

※2012年9月4日(火)、ミニストップ全店にて発売

アーモンドの風味が香ばしく、サクサクした食感が特徴のクランブルと、ベルギーチョコソフトをあわせ、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トッピングしました。  
ショコラティエール齊藤美穂さん監修。

■商品名：ハーモニー

～フランボワーズ・パンナコッタ・ムースショコラのヴェリーヌ～

■価格：240円

■発売日：2012年8月28日(火)

フランボワーズソース、なめらかなチョコクリームソース、さわやかな食感に仕上げたパンナコッタとビターなチョコムースで5つの層を作り出した、見た目も色鮮やかなスイーツです。

ショコラティエール齊藤美穂さん監修。

■商品名：トロワ ショコラ ～3種のチョコレートを使ったヴェリーヌ～

■価格：240円

■発売日：2012年8月28日(火)

ホワイト、ミルク、ビターの3種類のチョコレートをムースに仕立て3層にして表現したチョコレートスイーツです。

ショコラティエール齊藤美穂さん監修。



**◎2012年8月24日(金)発売**

■商品名：ベルギーチョコパフェ

■価格：260円

ベースのチョコプリンとチョコムースにベルギーチョコをブレンドしたガナッシュを加え、さらにラム酒で風味付けしチョコレートを惹き立てました。さらに、ラム酒のシロップを染みこませたココアスポンジにビター感を増したチョコクリームを重ね、トッピングには自家製のブラウニーと食感のアクセントにチョコパフと削りチョコを乗せました。



■商品名：ベルギーチョコムースケーキ

■価格：298円

ベルギー産のチョコレートと風味豊かなラム酒をあわせた、濃厚なチョコムースが存分に味わえるケーキです。

**◎2012年8月27日(月)発売**

■商品名：ダブルチョコクリームパン

■価格：125円

■発売日：

チョコ風味に仕上げたふんわりとしたパンに、ベルギー産チョコ入りの濃厚なチョコクリームとなめらかなチョコホイップクリームをサンドしたチョコづくしの一品です。

※東北地区のみ2012年8月28日(火)より発売



■商品名：ベルギーチョコクロワッサン

■価格：105円

チョコ味の生地でベルギー産チョコレートを使用した板チョコを包みました。チョコの味わいが楽しめる一品です。

※東北地区のみ2012年8月28日(火)より発売

◎2012年8月28日(火)発売



■商品名:ベルギーチョコロール

■価格 :150円

ストライプの模様を描いたもちり食感のコカスポンジ生地で、ラム酒で風味をつけたチョコの風味豊かなホイップクリームを巻き込みました。



■商品名:ベルギーチョコタルト

■価格 :298円

自家製のタルト生地にビターなベルギーチョコクリームをたっぷりと絞り、チョコレートと相性の良いナッツをトッピングしました。



■商品名:スティック大福 ベルギーチョコホイップ

■価格 :130円

食べやすいスティックタイプの大福生地でベルギーチョコホイップクリームを包みこみました。甘すぎずなめらかな食感にこだわった一品です。



■商品名:ビターチョコモナカ

■価格 :158円

ベルギー産チョコレートを使用した、濃厚で程よいビター感が楽しめるミニストップオリジナルのチョコモナカです。モナカ類としては最大級の容量200ml。

◎2012年8月31日(金)発売



■商品名:Wベルギーチョコタワー

■価格 :260円

ベルギーチョコレートをブレンドしたチョコムースに、ココスポンジと北海道産ホイップクリームを交互に重ね、自家製のしっとり焼き上げたチョコフィナンシェを立てかけ、チョコソース、ホワイトチョコソースで仕上げました。

©2012年9月4日(火)発売



■商品名: クレーム・ベルギーチョコレート

■価格 : 180円

2012年モンドセレクション最高金賞を受賞した、ベルギー産チョコレートと生クリーム、卵をあわせ蒸し焼きにした、濃厚なチョコレートスイーツです。  
ショコラティエール 斉藤美穂さん監修。



■商品名: ベルギーホワイトチョコパフェ

■価格 : 240円

ベルギーホワイトチョコレートの豊かな甘みが味わえるホワイトチョコムースと、ピンクのスポンジを重ね、ピンクの削りチョコといちごのフリーズドライをトッピングした、白とピンクのコントラストが楽しい一品です。



■商品名: チョコパイシュー

～ベルギー産カカオマス入りチョコクリーム &amp; ホイップ～

■価格 : 130円

■発売地区: 東北・関東・東海・近畿・四国

さっくりとしたチョコパイシュー皮に、ベルギー産カカオマス入りのビターでココのあるチョコクリームとなめらかなホイップクリームを入れたシュークリームです。

## ショコラティエール 斉藤美穂 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。