

各 位

2013年8月13日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

フィリピン観光省推薦！ミニストップで南国気分を味わおう！

「3種のトロピカルフルーツパフェ」新発売

～フルーツの芳醇な香りを堪能できます～

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:宮下 直行)は、2013年8月13日(火)より、国内のミニストップ店舗(2013年7月末現在:2,216店)において「3種のトロピカルフルーツパフェ(298円)」を発売いたします。

ミニストップにおける人気デザートの定番フルーツ「マンゴー」と「ゴールデンパイナップル」に、南国を代表するフルーツ「パパイヤ」を加えた3種類のトロピカルフルーツを使用したパフェです。フルーツはすべてフィリピン産の果肉を使用。3種の果肉が色鮮やかにそれぞれの甘みと酸味を際立たせています。

ソースにはパッションフルーツの果汁も加えており、トロピカルな香りも楽しみながら、まさに“南国気分”でお召し上がりいただけるパフェです。

【商品概要】

- 商品名 : 3種のトロピカルフルーツパフェ
- 価格 : 298円(税込み)
- エネルギー : 151Kcal
- 商品特徴 :

見た目の彩りも華やかな3種類のフルーツ「マンゴー」「ゴールデンパイナップル」「パパイヤ」は、すべてフィリピン産の果肉を使用。3種類の果肉を贅沢に味わっていただけるフルーツパフェです。

ソースにはマンゴーピューレとパイナップル果汁、さらにオレンジとパッションフルーツの果汁を加えることで、ほのかな酸味と爽やかさが感じられます。

《数量限定商品》

※フローズンフルーツ使用

《3種類のトロピカルフルーツパフェ 298円》

＜マンゴー＞

甘みと酸味のバランスが良い
ペリカンマンゴーを使用。
追熟させることで、鮮やかな
色・甘みが増しています。

＜パパイヤ＞

あっさりとしたさわやかな味わいと
鮮やかなオレンジ色の果肉が特
徴の「レッドソロ」を使用。



《ソースの秘密》

マンゴーピューレとパイン、オレンジ、
パッションフルーツの果汁を使用。
マンゴーピューレには、果肉のペリ
カンマンゴーと相性のよい「アルフォ
ンソマンゴー」を使用し、あえて果肉
と別の品種にすることでさらに甘み
や濃厚さを感じられます。

＜パイン＞

甘みが強く香り高い品種の
「ゴールデンパイン」を使用。