

2013年9月18日  
 ミニストップ株式会社  
 (証券コード 9946)

各位

2年ぶりにプリンパフェが帰ってきた!

「なめらかプリン」の代名詞“パステル”監修

とろり&なめらか、たまご感が特徴「パステルなめらかプリンパフェ」を発売開始  
 同時にチルドスイーツでも監修商品発売

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、以下:ミニストップ)は、「なめらかプリン」で人気の高いPastel(以下:パステル)監修のプリンパフェをはじめとしたスイーツを、2013年9月20日(金)より順次、国内のミニストップ店舗(2013年8月末現在:2,224店)にて発売いたします。

※ミニストップ国内全店での発売は、2013年9月27日(金)となります。

気温の低下とともに嗜好の変化が訪れる秋に発売するのは、とろり&なめらかな食感に加え、たまご感が特徴のプリンパフェです。発売から20年を迎えたパステルの代表作「なめらかプリン」のようななめらかな食感のプリンにソフトクリーム バニラを巻き、カラメルソースとローストシュガーをトッピングしました。さらに今回は、プリンとソフトクリーム バニラの間にもカラメルソースを挟み込み、最後まで飽きずにお召し上がりいただけるよう工夫いたしました。

「パステルなめらかプリンパフェ」の発売に合わせ、オリジナルチルドスイーツHAPPYRICH SWEETSにおいても、パステル監修商品を発売いたします。

### 《商品情報》

- 商品名:パステルなめらかプリンパフェ
- 価格:298円(税込み)
- 発売日:2013年9月27日(金)
- 発売地区:全国
- エネルギー:282Kcal

ソフトクリーム バニラと相性の良いなめらかな食感のプリンに、カラメルソースの苦味とローストシュガーの食感がアクセントとなったパフェです。ベースのプリンは、これまで発売していたプリンに比べ、生乳量や生クリームを増やし、なめらかな食感を実現いたしました。レジにてご注文いただけます。

#### 【プリン】

卵黄のみを使用しているため濃厚なたまご感が感じられるプリンです。生クリームの配合を高め、豊かな風味が味わえるプリンに仕上げました。パステルの「なめらかプリン」のようななめらかな食感が楽しめます。



【ローストシュガー】  
 カリカリとした食感がアクセント。

【カラメルソース】  
 シンプルな配合で、砂糖を焦がした香ばしさとほろ苦さが広がります。

《HAPPYRICH SWEETS:パステル監修商品》



○発売日:2013年9月20日(金)



■商品名:フルーツプリンアラモード

■価格 :260円(税込み)

■発売地区:全国

ほろ苦のキャラメルソースがかかった、たまご感のあるこだわりのプリンをトッピングした、プリンが主役のアラモードです。



■商品名:フルーツミルクレープ

■価格 :240円(税込み)

■発売地区:全国

6層に重ねたクレープ生地で、甘さ控えめのホイップクリームと一緒にキウイフルーツ、マンゴー、黄桃、りんごとWベリーソース、マンゴーパッションフルーツソースをカラフルにサンドしました。

○発売日: 関東・東海・近畿・四国・九州:2013年9月24日(火)、東北:2013年9月25日(水)



■商品名:クレーム・オ・キャラメル

■価格 :160円(税込み)

■発売地区:全国

やわらかな食感のクレームブリュレ生地に、ホイップクリームとほろ苦のキャラメルソースをかけました。小さめのサイズで濃厚な味わいを楽しめるスイーツです。



■商品名:プリンをのせたロールケーキ

■価格 :210円(税込み)

■発売地区:全国

しっとりした生地でホイップクリームを巻きこんだやわらかなロールケーキの上に、たまご感のあるプリンを大胆にのせました。プリンのはろ苦キャラメルソースが味のアクセントです。

プリンとロールケーキを1度で楽しめるスイーツです。

【パステルとは】



名古屋発祥のスイーツ店です。駅中や百貨店などを中心に出店し、現在1都2府10県に店舗を構えています。1993年に発売した代表作の「なめらかプリン」は、プリンの世界に新しく、「ぎりぎりまでのなめらかさ」というおいしさをもたらしました。<http://pastel-pudding.com/>