



各位

2013年11月25日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

豆腐がチョコレートになっちゃった??
フリーズドライの豆腐入りチョコレート
「素材を味わうチョコレート とうふ」11/26(火)より発売

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、フリーズドライの豆腐が入ったチョコレートを、2013年11月26日(火)より、国内のミニストップ(2013年10月末現在:2,224店)にて発売いたします。

気温が下がり、チョコレートの需要が高まるこの時期に、豆感のあるまろやかな「豆腐」感を味わうチョコレートを発売いたします。近年、女性を中心に、素材を楽しむ菓子の人気が高まりつつあります。ミニストップでも、素材菓子分類は昨年対比116%の伸びを示すなど、新たなカテゴリーとして伸びている分野です。

《商品特徴》

【ポイント①】 フリーズドライの豆腐入りのチョコレート

フリーズドライでは、熱を掛けずに凍結乾燥するため、素材に含まれる成分を極力損なわずに乾燥が可能です。

6mm角の豆腐フリーズドライが、1粒中に約4個*入っています。 *規格設計上

【ポイント②】 「豆感のある、まろやかな」豆腐の味わい

ミルク感を抑えた素材の味を活かすホワイトチョコレートを使用し、豆乳パウダー・豆腐フレーバーを入れ、まろやかな豆腐の味わいを引き出しました。



■商品名 : 素材を味わうチョコレート とうふ

■価格 : 148円(税込み)

■発売地区 : 全国

■エネルギー: 196Kcal(1袋あたり)

「豆腐」や「豆乳」が好きな方、女性をターゲットとした、まろやかな豆腐の味わいを引き出したチョコレートです。《数量限定》

《商品断面》

豆乳入りホワイトチョコレート

豆腐フリーズドライ



小麦パフ