



NEWS RELEASE

2014年4月14日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各 位

いつものソフトがちょっとリッチに。
今度のバニラは“おとなのおいしさ”
ミルク感を生かしながら、「濃厚」「バニラ感」を増したソフトクリームへ。
モンドセレクション2014 最高金賞受賞

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、昨今の濃厚さを求めるお客さまの嗜好にあわせ、素材から見直し、大人も楽しめるおいしさへ生まれ変わった「ソフトクリーム バニラ(税込:220円)」を、2014年4月14日(月)より順次※、国内のミニストップ(2014年3月末現在:2,197店)にて発売いたします。

※4月25日(金)より、国内のミニストップ全店にて発売開始。

1980年の創業当初より発売している「ソフトクリーム バニラ」。濃厚な味わいを求めるお客さまの嗜好の変化にあわせ、さっぱりとした味わいからコクのある味わいへ生まれ変わります。

「ソフトクリーム バニラ」は、パフェやハロハロなど、他のコールドスイーツのトッピングにも使用いたします。そのため、今回のリニューアルにあたり、単品としてのおいしさは勿論のこと、フルーツなどとも相性の良い深い味わいを実現いたしました。

ミニストップのソフトクリームとして支持されているミルク感を生かしながら、2013年11月～2014年2月に期間限定フレーバーとして発売した「北海道プレミアムソフト」で支持された「濃厚さ」と「コク」も加え、春夏秋冬好まれる味わいを目指しました。

北海道産の生乳と生クリームでミルク感を生かし、国産卵黄で濃厚さを一層引き出すとともに、最高品質のマダガスカル産バニラをこれまでより増量し、香り豊かな味わいを実現。濃厚な味わいの「ソフトクリーム バニラ」にあわせ、香ばしくザクツとした歯ごたえのあるコーンに変更するなど、素材から新たに見直したミニストップの自信作です。

新しくなった「ソフトクリーム バニラ」は、2014年度モンドセレクションにおいて、最高金賞を受賞しました。同時にデザートコーンも金賞を受賞。世界も認めたおいしさを、一年を通じてお届けいたします。



AEON

木を植えています
私たちはイオンです



【新しくなったソフトクリーム バニラ】



**バニラが変われば、
コーンも変わる**

濃厚なバニラに合わせて、香ばしくザクツと歯ごたえある食感に変更。原料にアーモンドや小麦胚芽などを配合。

**北海道産の生乳と
生クリーム**

これまでのソフトクリーム バニラと同じこだわりの原料を使用することで、ミルク感を生かした味わいを実現。

国産卵黄

濃厚さ・コクをより一層引き出す立役者。

マダガスカル産バニラ

最高品質のマダガスカル産バニラを、これまでに使用していた量より増やし、香り豊かな味わいを実現。

■商品名 : ソフトクリーム バニラ

■価格 : 220円(税込み)

■発売日 : 2014年4月14日(月)より順次 ※4月25日(金)より全国にて発売

■発売地区 : 全国

■エネルギー : 172kcal



【ミニストップにおける、ソフトクリームへのこだわりの歴史】

約10年ごとに、時代に合わせて味わいを進化させてきた「ソフトクリーム バニラ」。フリーザーのブラッシュアップ、新たなフレーバーの導入などを経て、お客さまに愛される商品に育っています。

年代		内容
1980年～	商品	創業当初から発売。
1991年～	商品	乳原料の配合率をアップし、ミルク感の強いバニラに変更。 デザートコーンにアーモンドを配合し、香ばしさをアップさせる。
1998年	機械/商品	2連式ソフトフリーザー導入により、フレーバーソフトの発売が可能となる。 最初のフレーバーは、いちご味。
2001年～	商品	北海道産生乳を使用したバニラに変更。 デザートコーンには小麦胚芽を配合し、さらに香ばしさをアップさせる。
2002年	商品	「ベルギーチョコソフト」の発売開始。
2003年	制度	ソフトクリームのプロを認定する「ソフトクリームマイスター制度」を導入。
2011年～	商品	北海道産純生クリームを増やし、よりなめらかな味わいを実現。 自然な味わいの無着色のバニラに変更。
2013年	商品	ミニストップのソフトクリーム初となる高付加価値のソフト「北海道プレミアムソフト」を発売。
2014年	商品	ミルク感を生かしながら、「濃厚」「バニラ感」を増したバニラへ変更。 国産卵黄を使用し、コクをアップ。

※2011年～2013年:「ソフトクリーム バニラ」がモンドセレクションにおいて3年連続金賞を受賞。

※2014年:新しくなった「ソフトクリーム バニラ」がモンドセレクションにおいて最高金賞を受賞。

◎ソフトクリームとは…できたてのアイスクリームである！

ソフトクリームは、適度に冷たく、なめらかで口当たりの良いアイスクリームの中のひとつです。

一番の違いは、製品の温度です。

○ソフトクリームの温度 $-5^{\circ}\text{C} \sim -7^{\circ}\text{C}$

○一般的なアイスクリームの温度 -18°C 以下

ソフトクリームは、たくさんの空気を含んでいるため、なめらかな味わいが特徴です。

この空気の含有量によって、ソフトクリームの味覚や食感が大きく左右されます。

【お客さまに安全な商品を提供するために】

食品衛生法の遵守や店舗での衛生管理の徹底に加え、日々機器のメンテナンスを実施しております。

メンテナンス中は、販売を一時中止しております。



【ソフトクリームマイスターとは】

ソフトクリームのプロを認定する社内認定資格です。

ミニストップでは、どの店舗で購入してもおいしく・美しいソフトクリームを召し上がっていただきたいと考え、2003年より「知識」「技能」のレベルを確認する「ソフトクリームマイスター認定試験」を毎年開催しています。ソフトクリームの絵が刻まれた金色のバッジ(※2)が、ソフトクリームマイスター(以下:マイスター)の証です。これまでに、延べ28,258人(社員除く)のソフトクリームマイスターが誕生しています。

ソフトクリームのプロフェッショナルとして豊富な知識を持つことに加え、規定の量を美しい形で提供できる人を認定しています。1次試験では、知識を問う筆記試験を行い、その合格者が2次試験でソフトクリーム加工を行います。同試験に合格すると、マイスターに認定されます。

マイスターがいるお店には、「当店には、ソフトクリームマイスターがいます。」という認定証(※3)が掲示されています。

- 〈認定条件〉
1. 技術:規定どおりの加工ができる。
 2. 知識:機械の仕組みを知り、適切に調整できる
 3. リーダーシップ:従業員同士で注意・指導ができる

(※2) 2003年～2012年は、銀色のバッジを付与。

認定試験11年目となる2013年より、デザインを金色に変更。

(※3) 2014年より認定証として授与。



2014年認定証



ソフトクリーム
マイスターバッジ



1次試験(筆記)の様子



2次試験(加工)の様子