



2015年1月14日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

“おとなも満足するベルギーチョコソフト”

世界一のショコラティエが作るボンボンショコラをソフトクリームで表現します！

プレミアムベルギーチョコソフト、2/6(金)より順次発売開始！

バレンタインに向けてリッチなベルギーチョコソフトを発売

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、ミニストップのフレーバーソフトクリーム売上、人気ともにNo. 1の「ベルギーチョコソフト」に付加価値をつけた「プレミアムベルギーチョコソフト(270円:税込)」を、2015年2月6日(金)より順次※、国内のミニストップ(2014年12月末現在:2,134店)にて発売いたします。

※2015年2月13日(金)より、国内のミニストップ全店で発売開始。

チョコレートに注目が集まる2月14日のバレンタイン。2002年より毎年「ベルギーチョコソフト」を発売してきたミニストップですが、バレンタインにあわせてベルギーチョコソフトを発売したことはこれまでありませんでした。お客さまからも「バレンタインにチョコソフトを食べたい」という要望を寄せられることも多く、付加価値をつけた新たな切り口のソフトクリームとして発売いたします。

販売期間は、バレンタインをはさむ約1ヶ月間。この時期だけの「プレミアムベルギーチョコソフト」の味わいをお楽しみください。

1. コンセプトは、“おとなが満足するベルギーチョコソフト”

近年、高級なチョコレートを扱う専門店が増えるとともに、お客さまからも高い支持を集めております。そこで、「高級なチョコレート専門店でも味わえるチョコレートをソフトクリームで表現できないか」と考え、開発がはじまりました。

2. 世界一のショコラティエ監修

多くのお客さまに、チョコレートのおいしさや楽しさを提供するため知恵をお借りしたのは、ワールドチョコレートマスターズ2007にて総合優勝をし、世界一のショコラティエとなった水野 直己シェフです。

3. あんず×塩×ベルギーチョコレート＝プレミアムベルギーチョコソフト



世界一のショコラティエ 水野シェフが作るチョコレート「杏と塩」を基に開発を重ねました。チョコレートの味わいを感じてもらうため、カカオ分70%のクーベルチュールチョコレートを使用。濃厚なチョコレートに相性の良い「あんず」の香りを加えることで、これまでのベルギーチョコソフトとは一味違った味わいが楽しめます。ソフトクリームとあわせて食べるコーンにもこだわりました。見た目からもリッチな気分を味わっていただくため、ソフトクリームと同じベルギー産チョコレートを配合したワッフルコーンを使用。コーンに「塩」を加えることで、後味がよく、最後までおいしく食べられる仕様にしました。ソフトクリームとコーンをあわせることで完成する、専門店の味をソフトクリームで表現した一品です。



木を植えています

私たちはイオンです

【商品情報】



- 商品名:プレミアムベルギーチョコソフト/プレミアムベルギーチョコミックスソフト
- 価格 :各270円(税込)
- 発売日:2015年2月6日(金)より順次発売開始
2015年2月13日(金)より全店発売開始
- エネルギー:

プレミアムベルギーチョコソフト	261kcal
プレミアムベルギーチョコミックスソフト	248kcal

◎水野 直己シェフとは



2007年のワールド チョコレート マスターズ総合優勝。
 福知山で「洋菓子マウンテン」を経営。
 1978年京都府福知山市生まれ。都内の洋菓子店、レストラン勤務の後、2002年に渡仏し、「Le Grenier a Pain PARIS」、「Le Trianon ANGERS」等で修業。
 2004年に帰国し、二葉製菓学校に講師として勤務。
 2009年に京都・福知山市の「洋菓子マウンテン」のシェフ・パティシエに就任。
 2012年4月にゆらのガーデンに洋菓子マウンテンを移転オープン。ワールド チョコレート マスターズ(2007年)に日本代表として出場し優勝するなど、受賞歴多数。
 洋菓子マウンテン <http://www.naomi-mizuno.com/>
 ※現在、2014年8月の福知山豪雨災害により店舗での販売は行っておりませんがウェブでの販売を行っております。

◎ワールド チョコレート マスターズとは



World Chocolate Masters
 Barry Callebaut社のグルメブランドが主催する世界唯一のチョコレート世界競技会。
 2007年大会(World Chocolate Masters2007)で日本代表の水野 直己シェフが総合優勝し、「世界No.1のショコラティエ(ワールド チョコレート マスター)」の称号を得る。

