



各位

2015年5月14日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

ソフトクリーム バニラ、  
モンドセレクション2015 最高金賞受賞  
2014年に引き続き、2年連続で最高金賞受賞

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、2014年4月に発売を開始した5代目となる「ソフトクリーム バニラ」が、モンドセレクション2015にて最高金賞を受賞しましたのでお知らせいたします。

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」は、お客さまの嗜好の変化にあわせた味わいを追求しながら35年間発売しております。

2014年4月には、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。

この「ソフトクリーム バニラ」が、モンドセレクションにおいて、2014年に引き続き、2015年も最高金賞を受賞しました。同時に、デザートコーンも最高金賞を受賞しております。世界が認めたおいしさを、これからもお届けいたします。

### 《商品情報》

- 商品名:ソフトクリーム バニラ
- 価格 :220円
- 発売地区:全国
- エネルギー:172kcal
- 発売日:発売中 ※2014年4月25日(金)より全国のミニストップで発売

#### 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、これまでで使用していた量より増やし、香り豊かな味わいを実現。



木を植えています

私たちはイオンです

## 【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・2015年:2014年にリニューアルした「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℃～-7℃

○一般的なアイスクリームの温度                         -18℃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。



2015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