



2015年8月19日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

ベルギーチョコとプリンが出会い、奏でる四重奏。
2015年の秋パフェは、ベルギーチョコを楽しむ「ベルギーチョコプリンパフェ」！
9/4(金)より順次発売開始
～トッピングのカカオニブが食感のアクセント～

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、チョコレートを楽しむ
いつくす秋パフェ「ベルギーチョコプリンパフェ」を、2015年9月4日(金)より順次※1、国内のミニストップ(2015年7月
末現在:2,165店)にて発売いたします。 ※1:2015年9月11日(金)より、国内のミニストップ全店で発売開始

少しづつ気温に変化が出始める9月は、春・夏に発売する果物を楽しむフルーツパフェとは異なる、濃厚な味わいを楽
しむパフェを発売いたします。味覚の変化にあわせ、パフェのアイテムも変わります。

ミニストップでは、今や人気No. 1フレーバーソフトとなった「ベルギーチョコソフト」を筆頭に、これまで様々な「ベルギー
チョコレート」を使用した商品を発売してまいりました。満を持して発売するのが、ベルギーチョコレートをふんだんに使用
した「ベルギーチョコプリンパフェ」です。

ミニストップのパフェは、基本「ソフトクリーム バニラ」を使用します。しかし今回は、ベルギーチョコレートが織り成す
ハーモニーを味わい・楽しんでいただきたいと考え、同時に発売している「ベルギーチョコソフト」を使用いたします。

土台のプリン、ソフトクリーム、味をつなぐソース、それぞれにベルギーチョコレートを使用。そして、最近話題の“カカオ
ニブ”※2)をトッピングし、食感にアクセントをつけました。

“チョコレート×チョコレート×チョコレート”のパフェだからこそ、チョコレートのバランスにこだわりぬきました。
プリン、カカオニブ、ベルギーチョコソフトの順に召し上がると、よりパフェの美味しさが堪能できます。



※2:カカオニブとは、チョコの原料となるカカオ豆を粉砕した素材です。

AEON

木を植えています
私たちはイオンです

《商品情報》

- 商品名:ベルギーチョコプリンパフェ ■価格:320円(税込)
- 発売日:2015年9月4日(金)より順次発売開始
2015年9月11日(金)より全国発売
- エネルギー:284kcal

カカオニブ

ビターな味わい&カリカリとした食感が、奥行きをもたせるアクセント。

ベルギーチョコソフト

3種類のクーベルチュールチョコレートを使用した、こだわりのフレーバーソフト。ベルギーチョコプリンとも相性抜群。

**ベルギーチョコプリン**

ベルギーチョコを使用した濃厚なチョコプリン。土台にたっぷり入れるとともに、ベルギーチョコソフトの上にもトッピング。

ベルギーチョコソース

ベルギーチョコを使用したビターなチョコソースは、パフェをまとめる隠し味。ベルギーチョコソフトのトッピング、ベルギーチョコソフトとベルギーチョコプリンの間に入れることで、見た目と全体の味を整えます。