



各位

2015年11月4日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

国産和栗 × 沖縄県産黒糖  
プレミアムソフト第3弾は、冬の“和”ソフト！  
国産和栗を使った『プレミアム和栗モンブランソフト』、  
11/6(金)より順次発売開始

ミニストップ株式会社(本社: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、こだわりの原料を使った「プレミアムソフト」第3弾として、和の味覚を贅沢に詰めた「プレミアム和栗モンブランソフト(税込:320円)」を、2015年11月6日(金)より順次※、国内のミニストップ(2015年9月末現在:2,172店)にて発売いたします。

※2015年11月13日(金)より、国内のミニストップ全店にて発売開始。

「プレミアムソフト」シリーズは、こだわりの原料を使い付加価値をつけたソフトクリームとして、2013年より発売を開始しました。これまでに、乳原料にすべて北海道産の原料を使用した「北海道プレミアムソフト」や、“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”と考え開発した「プレミアムベルギーチョコソフト」などを発売し、いずれも多くのお客さまから支持されてきました。

第3弾となる「プレミアム和栗モンブランソフト」は、女性に人気が高い「栗」の中から、高級感のある「国産の和栗」に着目。2015年冬限定のプレミアムソフトとして発売いたします。

昨今、秋から冬にかけて、洋菓子専門店で発売される和栗を使用したモンブランが、女性を中心に人気を得ています。また、和素材のスイーツが注目されていることから、2015年の冬は“和”ソフトとして、「プレミアム和栗モンブランソフト」を発売いたします。国産和栗を贅沢に使用したソフトクリームとモンブランソースに、沖縄県産黒糖を使用したワッフルコーンを用いた「和」を感じるソフトクリームです。

2015年の冬、ミニストップは、和の素材を楽しむひとときを提供いたします。



## 《商品情報》



- 商品名 :プレミアム和栗モンブランソフト  
プレミアム和栗モンブランミックスソフト
- 価格 :各320円(税込)
- 発売地区:全国
- 発売日 :2015年11月6日(金)より順次発売開始  
2015年11月13日(金)より全店発売
- エネルギー: プレミアム和栗モンブランソフト 299kcal  
プレミアム和栗モンブランミックスソフト 295kcal

## ■商品特長:

夏の「ハロハロ 黒蜜きなこ」に続き、冬も“和”素材に着目したスイーツを発売いたします。国産和栗をソフトクリームとソースへ贅沢に使用した、この季節限定の味わいです。和栗の自然な味わいを引き出したソフトクリームは、ほんのりと黒糖の風味が感じられるワッフルコーンとの相性も抜群です。

和栗ソフトの上に、和栗モンブランソースとシュガーパウダーをトッピングし、冬の高級感を演出します。

プレミアム和栗モンブランソフトは、和栗の味わいを存分に楽しむため、栗好きな方におすすめです。また、ソフトクリーム バニラをあわせたミックスソフトは、モンブランソースの味わいをより楽しむため、濃厚な甘さが苦手な方や男性にもおすすめです。

※ソフトクリームは、カップでもご用意しております。

※11月6日(金)～11月13日(金)の間に、各店舗によってフレーバーソフトの切り替えを実施いたします。切り替えに伴い「ベルギーチョコソフト」「ベルギーチョコプリンパフェ」は終了となります。

## 《プレミアム和栗モンブランソフトの“こだわり”》

## 1. 国産和栗のソフトクリーム

風味豊かな国産の和栗をふんだんに使用した、ミニストップ初となる和栗のソフトクリーム。開発に3年かけてようやく完成したこだわりの味わいは、この季節限定です。

## 2. 国産和栗のモンブランソース

国産和栗を使用したモンブランソースを贅沢にトッピング。洋菓子専門店のモンブランをイメージしたソフトクリームに仕上げました。和栗本来の風味豊かな味わいが楽しめます。

## 3. 沖縄県産黒糖を使用したワッフルコーン

「見た目もプレミアムに」との思いから、プレミアム和栗モンブランソフト専用のワッフルコーンを開発。

香ばしく焼き上げたワッフルコーンには、沖縄県産の黒糖を使用。サクサクとした軽い食感が、最後まで飽きずに食べられるおいしさの秘訣です。

## ===【開発秘話】プレミアム和栗モンブランソフト 商品化までの道のり===

「栗」を使用したソフトクリームの開発は、3年前の2012年にさかのぼります。当時、発売を考えていた「マロンソフト」の開発中に感じたのが、「付加価値をつけたソフトクリームを提供したい」という思いでした。そこで、栗の中でも高級感のある栗として注目されてきた「国産和栗」に着目しますが、当時は原料の確保ができず、道半ばで断念してしまいました。なぜなら、ソフトクリームの原料となるペーストには、多くの国産和栗を使用するためです。

しかし開発担当者の「いつか国産和栗を使用したソフトクリームをお客さまにお届けしたい」という熱い思いがなくなることはありませんでした。確保できる原料を探して様々な場所に足を運んだ結果、新たなお取引先を見つけることができ、原料確保の見通しが立ちました。

しかし、ここで新たな問題がでてきました。

確保した和栗ペーストが、ソフトクリームのもととなるソフトミックスとして使用できなかったのです。ようやく探し当てた原料をみすみす見逃すわけにはいきません。ここから、原料メーカーとソフトミックスを加工いただく協力メーカー、そして開発担当者で数々の調整に入りました。ソフトクリームを作る機械は非常に繊細です。このデリケートな機械に合わせ、和栗ペーストの細かさを調整することに多くの時間を要しました。

また同時に、国産和栗の高級感を引き出すため、ソフトクリームに合わせたワッフルコーンの開発にも着手。コーンにも和素材を使った“冬の和ソフト”の提供を考えたのです。抹茶や和三盆、ほうじ茶、きなこなど様々な素材を試した結果、最終的に、和栗ソフトクリームとの味の相性やバランスが最も良かった沖縄県産黒糖を使うことに決定。ようやく、和テイストのソフトクリームが完成しました。

進むたびに突き当たる数々の難題を乗り越え、ようやく今冬、お客さまへお届けすることができます。こだわりが詰まった「プレミアム和栗モンブランソフト」は、この季節だけの味わいです。

### 和栗ペーストができるまで

茨城・熊本の畑で栽培された和栗を使用



納品後、冷凍してペースト工場に出荷



じっくりと蒸し上げることで和栗の風味を引き出す



ペースト状にしたものを、ソフトミックスの原料へ



裏ごしした和栗



半割にし、実を取り出す

