



各位

2016年8月3日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

おいしさのひみつはぶどうソースにあり。

皮ごと食感がたまらない。「まるごとぶどうパフェ」

8/5(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、2016年度のフルーツパフェシリーズ第4弾「まるごとぶどうパフェ(税込:350円)」を、2016年8月5日(金)※より順次、国内のミニストップ(2016年6月末現在:2,205店)にて発売します。 ※2016年8月12日(金)より、国内のミニストップ全店で発売。

“フルーツを堪能するパフェ”をコンセプトとした「フルーツパフェ」シリーズ。フローズンフルーツとフルーツソース、そしてソフトクリーム バニラをあわせた同シリーズは、多くのお客さまに支持されています。

2016年第4弾「まるごとぶどうパフェ」は、パリッとしたぶどうの食感とみずみずしさを同時に味わうスイーツです。皮ごと食べられるぶどう果肉のおいしさをより引き出すため、今年はぶどうソースにこだわりました。2種類のぶどうを掛け合わせた、濃厚ながら適度な酸味のあるぶどうソースが完成しました。こだわりのぶどうソース、ソフトクリーム バニラのハーモニーは、気温が上昇する夏も最後まで飽きずに楽しめます。

「まるごとぶどうパフェ」は、期間限定のおいしさです。



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 : まるごとぶどうパフェ
- 発売日 : 2016年8月5日(金)より順次発売開始
2016年8月12日(金)より全国発売
- 価格 : 350円 (税込)
- エネルギー : 173 kcal

《まるごとぶどうパフェの魅力》

1. 「皮ごと食べるぶどう」

ぶどうは深い味わいが特長のチリ産「クリムゾン種」を使用。皮ごと食べられる種なしぶどうです。

皮ごと食べることで、ぶどうの“美味しさ”や“風味”を存分に味わうことができます。

2. 「濃厚なぶどうソース」

ソースには「コンコード種」に加え、新たにイタリア産の白ぶどう「シャルドネ種」をブレンドし、果汁比率を昨年の90%から100%（濃縮還元後）へアップしました。

新たに加えた「白ぶどう」の適度な「酸味」により、最後まで飽きることなくお召し上がりいただけます。

このこだわりのぶどうソースを、トッピングの果肉だけでなく、ソフトクリームの下に入れた果肉にもかけることで、濃厚な「果汁感」を最後までお楽しみいただけます。

※フローズンフルーツ使用 【期間限定】

《まるごとぶどうパフェ開発秘話》

まるごとぶどうパフェの発売に向けて、より美味しさを追求する中で、果汁100%（濃縮還元後）の濃厚なぶどうソースにこだわりました。コンコード種に白ぶどうをブレンドしながら試作を繰り返しました。その中で酸味と甘みのバランス良く仕上がったのが、イタリア産のシャルドネ種を加えたソースでした。コンコード種と組み合わせることで渋みが抑えられ、程よい酸味のある濃厚なソースに仕上がりました。