



2016年10月4日

ミニストップ株式会社

(証券コード 9946)

各 位

生産国 最高等級豆“マンデリン”グレード1使用 さらなる奥深いコクと香りを楽しめる 「MINISTOP CAFÉ」“ホットコーヒー刷新”

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、MINISTOP CAFÉブランドで支持をいただいている「ホットコーヒー」を、2016年10月7日(金)よりリニューアルし、国内のミニストップ(※)(2016年8月末現在:2,230店)にて発売します。

※フェアトレードコーヒー販売の一部店舗を除く

今回、ミニストップでは専門店でも高級豆として名高い“マンデリン”をブレンドすることで、ビターで香ばしく、後味はコクの中にほのかな甘みのあるホットコーヒーにリニューアルします。

■こだわり① 「高級豆マンデリン使用」でさらにおいしく!

今回、グレードにこだわったマンデリンは「深いコクとほろ苦さのバランスが絶妙なコーヒー豆」として評価されています。このマンデリンに他3種のアラビカ種豆をブレンドすることで、ほろ苦いビターな味わいながら、香ばしいキレのある後味でコクのあるコーヒーが完成しました。ミニストップのこだわりでもある「何杯でも飲みたくなるコーヒー」をこれから肌寒くなる秋・冬の季節にお楽しみいただけます。

※マンデリンとは・・・インドネシア・スマトラ島の一部でしか収穫されないアチェ州及び北スマトラ州で生産されたアラビカコーヒー豆のみを「マンデリン」と呼んでいます。インドネシアの中でも「マンデリン」は生産量が少なく貴重なコーヒー豆として知られています。

■こだわり② 「ツイン焙煎」+「アフターミックス製法」

昨年から本格的なカフェの味わい追求するため、熱風焙煎にプラスして直火焙煎(1種)の「ツイン焙煎」にすることでコクと香ばしさをアップさせています。さらに豆それぞれの個性を生かすため別々に焙煎をした後にブレンドする「アフターミックス製法」を取り入れています。こだわりの製法は高級豆マンデリンの特長をより引き立てます。



木を植えています

私たちはイオンです

《商品情報》

■商品名：ホットコーヒー

■価格：Sサイズ 100円(税込)、レギュラーサイズ 150円(税込)

■商品特長：

マンデリンを30%ブレンドし、豆本来のほろ苦さと後味の深みを引き出しています。今までより全体の焙煎を強くすることで、飲み口はビターで香ばしく、後味はココの中にほのかな甘みが広がるホットコーヒーです。酸味を抑え、ブラックでも飲みやすく、ミルクとの相性も良いコーヒーです。

■商品名：アメリカンホットコーヒー

■価格：Sサイズ 100円(税込)、レギュラーサイズ 150円(税込)

■商品特長：

マンデリンブレンドの特長を生かしながら、さらに飲みやすくなっています。苦味を抑えることで食事のドリンクとしても相性抜群です。コンビニ各社においてアメリカンコーヒーを提供しているのはミニストップのみとなります。

《キャンペーン内容》

「MINISTOP CAFÉ挽きたてコーヒー」1杯とサンドイッチなどの「調理パン」1品を同時にお買い求めいただくと、1セットにつき30円(税込)値引きとなるセールです。

■実施期間：2016年10月7日(金)～10月23日(日)



《ミニストップにおけるコーヒーの歴史》

ミニストップは創業以来、併設する厨房を生かした数々の商品を発売しています。2009年10月より本格的なコーヒーの提供を開始しました。当初は、厨房内で時間をかけてドリップしたコーヒーを専用ディスペンサーで提供する、セルフ方式を全店で採用していました。2010年にはコーヒーブランドを「M's STYLE COFFEE」に一新し、その後もリニューアルを重ねてきました。時代の変化にあわせ、2015年より1杯取りのドリップマシンを全店導入するとともに、ブランド名を「MINISTOP CAFÉ」へ刷新。挽きたての味わいと香りを楽しんでいただくため、コーヒー豆のリニューアルや「ツイン焙煎」、「アフターミックス製法」などこだわりの製法を導入することで、より本格的なカフェの味わいを目指した開発をすすめています。