



2016年10月13日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

今年のプレミアムソフトは“^{あんのういも}安納芋”仕立て
安納芋にこだわり抜いた期間限定の贅沢ソフト
『プレミアム安納芋ソフト』

10/28(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年度のプレミアムソフトとして「プレミアム安納芋ソフト(税込:320円)」を、2016年10月28日(金)より順次※、国内のミニストップ(2016年9月末現在:2,227店)にて発売します。

※2016年11月4日(金)より、国内のミニストップ全店にて発売開始。

ミニストップでは、毎年こだわりの食材と製法を用いた「プレミアムソフト」シリーズを発売しています。これまでに、乳原料すべてに北海道産の原料を使用した「北海道プレミアムソフト(2013年発売)」や、高級なチョコレート専門店味わえるチョコレートを表現した「プレミアムベルギーチョコソフト(2015年発売)」、国産和栗を使用した「プレミアム和栗モンブランソフト(2015年発売)」を発売し、多くのお客さまから支持されてきました。

2016年は、鹿児島県種子島産のさつまいも「安納芋」にこだわり抜いた「プレミアム安納芋ソフト」を発売します。**ソフトクリーム、ソース、キャラメリゼ全てに安納芋を使用**した、ミニストップだからこそ提供できるプレミアムなソフトクリームです。**安納芋を彷彿させる見た目にこだわ**るとともに、安納芋の独特の甘さやおいしさを最も引き出す「焼き芋」を表現しました。濃厚でねっとりとした味わいは、今冬限定のおいしさです。



「プレミアム安納芋ソフト」のこだわり

1. 鹿児島県種子島産の「安納芋」

ソフトクリーム、ソース、キャラメリゼ全てに「安納芋」を使用した、これまでにない贅沢なソフトクリームです。

①芋の甘みを最も引き出す「焼き芋」の味わいを表現したソフトクリーム

長時間熟成させて焼き上げることで甘みが増した「安納芋ペースト」を、ソフトクリーム専用ペーストに加工し使用。

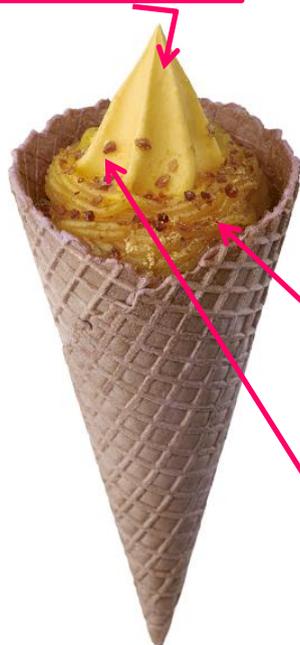
②安納芋をたっぷり使用したソース

安納芋の特長である“ねっとりとした甘み”が感じられるソースを、モンブラン仕立てでトッピング。

③安納芋を使用した、カリカリ食感のキャラメリゼ

食感のアクセントになるキャラメリゼにも安納芋を使用。

ソフトクリーム



2. 沖縄県産の「塩」

安納芋の皮をイメージしたワッフルコーンには、沖縄県産の塩を加え、甘みと塩味のバランスを整えました。最後まで楽しめるおいしさです。

3. 安納芋を表現した「見た目」

芋の皮をイメージしたワッフルコーン。安納芋の蜜感をイメージしたソフトクリームとソース。商品全体で安納芋を表現しています。

ソース

キャラメリゼ

■商品名：プレミアム安納芋ソフト/プレミアム安納芋ミックスソフト ■価格：各320円(税込)

■発売日：2016年10月28日(金)より順次発売 2016年11月4日(金)全店発売

■エネルギー：プレミアム安納芋ソフト・・・304kcal プレミアム安納芋ミックスソフト・・・303kcal

※ソフトクリームは、カップでもご用意しております。

※2016年10月28日(金)～2016年11月4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」は終了となります。

[特設サイト] <http://www.ministop.co.jp/syohin/sweets/softcream/annouimo-soft2016.html>

※2016年10月14日(金) 9時公開

*** こだわりの安納芋ペーストができるまで ***

安納芋のおいしさをソフトクリームとして表現するためには、おいしい安納芋ペーストが欠かせません。そこでこだわったのが、安納芋の栽培から熟成、焼成、そして、ペーストの加工工程です。

1. 栽培



ミネラル豊富な土壌で育った、鹿児島県種子島産の安納芋を使用。

2. 熟成



土の中と同じ、室温13.5℃、湿度95%以上の大きな石蔵で60日以上熟成。
時間をかけて熟成することで、でんぷんが糖に変わり、甘みが増します。

3. 焼成(焼き芋)



種子島産の木炭で桜島の溶岩プレートを熱し、長さ約15mの窯で2時間以上かけてじっくりと焼成。

4. ペースト加工



焼き上がった芋は、蜜たっぷりの黄金色。



焼いた芋を機械で半分に割り、皮を剥がし、裏ごしを実施。細かい皮を除去するまで裏ごしを行い、安納芋ペーストが完成。

【安納芋とは】 サツマイモの一種。糖度が高く、驚きの甘さとねっとりとした食感が特長。