

2016年10月20日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

味の決め手は2段発酵のもちもち生地 ゴロっと豚肉の手包み「極旨肉まん」 10/21(金)より順次発売

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「極旨肉まん(税込:168円)」を、2016年10月21日(金)より順次※、国内のミニストップ店舗(2016年9月末現在:2,227店)にて発売します。
※2016年10月28日(金)より、国内のミニストップ全店で発売開始。

寒暖差が大きくなる10月は中華まんの販売数が9月と比較して2倍以上の伸びを示します。そこでミニストップは、お客さまの需要が高まる時期にあわせ、付加価値をつけたこだわりの商品をラインアップします。

今回発売する「極旨肉まん」は、**生地を1度発酵してから餡を包み、包んだ後に2度目の発酵を行う2段発酵**を取り入れています。通常より手間暇をかけた2段発酵によりもちもち感と風味の良さを引き出しています。中の具材にはゴロっと大きくカットした豚バラ肉を使用した専門店に負けない本格的な味わいの中華まんです。

ミニストップでは「極旨肉まん」をはじめ、4種のチーズを使用した「大人のチーズまん」、北海道産小豆を使用した「あんまん」などバラエティ豊かに取り揃えています。今後もさまざまな新商品を秋・冬のシーズンに随時発売していきます。

《商品情報》



- 商品名 : 極旨肉まん
- 価格 : 168円(税込)
- エネルギー : 353Kcal
- 商品特長 :

ゴロっと大きくカットした豚バラ肉と豚モモ肉のミンチを、手包みで包み込んだ、ボリュームのある中華まんです。たまねぎ、しょうがのシンプルな具材を醤油で味付けし、隠し味に味噌を入れて味を調えています。もっちりとした生地とジューシーな豚肉の相性も抜群です。

《その他の中華まんラインアップ》



■商品名 : 肉まん

■価格 : 128円(税込) ■エネルギー : 245Kcal

■商品特長 :

豚肉、玉ねぎ、タケノコとシンプルな具材に、ブラックペッパー、ニンニク、ショウガを加え味に深みを出しました。

濃い目のしっかりとした味付けは、生地との相性も良く、満足感のある一品です。



■商品名 : 大人のチーズまん

■価格 : 128円(税込) ■エネルギー : 224Kcal

■商品特長 :

具材には、4種類のチーズ(ゴーダ、チェダー、カマンベール、パルメジャーノレジャーノ)をバランス良く配合しました。味のアクセントに黒胡椒を効かせ、ベーコンを加えることで食感の変化と味に深みを出しています。



■商品名 : ピザまん

■価格 : 118円(税込) ■エネルギー : 212Kcal

■商品特長 :

ピザソースはシンプルなトマトベースの配合。チーズは昨年のモッツアレラチーズに、ゴーダチーズ、パルメザンチーズを加えることでコクとまろやかさのある味になっています。



■商品名 : 十勝こしあんまん

■価格 : 118円(税込) ■エネルギー : 238Kcal

■商品特長 :

北海道十勝産あずきを丁寧にこし、あずきの風味を出した、滑らかな餡を包みこんでいます。ゴマの風味を加えてさっぱりと、食べていただける味付けです。



■商品名 : 北海道つぶあんまん

■価格 : 118円(税込) ■エネルギー : 237Kcal

■商品特長 :

北海道産の小豆を使い、配合と加工工程を変えることで、小豆の粒感がアップしました。小豆本来の甘さを引き立てる、しっとりとした生地と餡のバランスも絶妙です。

※あんまんはエリアや店舗によって「こしあん」「つぶあん」のどちらかを販売します。