



2016年11月8日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

各位

1秒に1個売れている！！

あんのういも  
安納芋づくしの『プレミアム安納芋ソフト』

10日間で100万個突破

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10月28日(金)より順次発売を開始した、安納芋にこだわり抜いた「プレミアム安納芋ソフト(税込:320円)」が、1秒に1個以上の販売を重ね、発売から10日間(※)で100万個を突破しましたのでお知らせします。 ※先行発売期間含む。

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。同第4弾として発売したのが、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」です。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するとともに、安納芋を彷彿させる見た目にもこだわった贅沢なソフトクリームです。

気温の低い日が続く中でも、「まるで焼き芋」「安納芋の味をダイレクトに楽しめる」として、さつまいもやスイーツ好きの方を中心に話題となり、多くのお客さまにお買い求めいただいています。

その結果、1秒に1個以上売れ続け、ミニストップが今年発売したコールドスイーツにおいて、最速で100万個の販売を突破しました。これは、昨年発売し、ミニストップ史上最高といわれた「プレミアム和栗モンブランソフト」を凌ぐ販売数です。

安納芋特有の濃厚でねっとりとした味わいを生かした「プレミアム安納芋ソフト」は、2017年1月中旬までの発売予定です。



## \*\*\*「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。

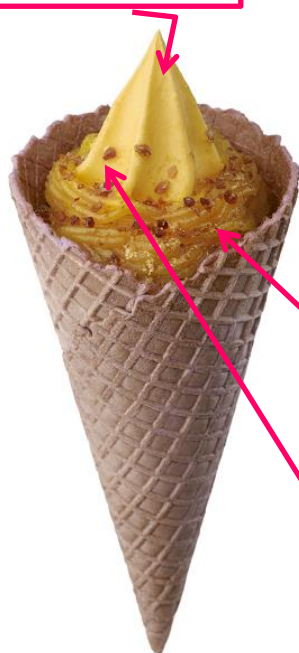
②安納芋をたっぷり使用したソース

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)

■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。

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

\*\*\* 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。