



2018年8月22日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

各位

## 今年も解禁！！ 贅沢仕立てのベルギーチョコソフト

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:藤本 明裕、以下:ミニストップ)は、根強いファンを持つ人気フレーバーソフトクリーム「ベルギーチョコソフト(税込:220円)」を、2018年8月31日(金)より順次(※)、全国のミニストップ(2018年7月末現在:2,227店)にて発売します。

※2018年9月7日(金)より、国内のミニストップ全店にて発売



- 商品名:ベルギーチョコソフト/ベルギーチョコミックスソフト ■価格:各220円(税込) ■発売地区:全国
- 発売日:2018年8月31日(金)より順次発売、2018年9月7日(金)より全店発売
- エネルギー:ベルギーチョコソフト・・・189kcal ベルギーチョコミックスソフト・・・188kcal
- 商品特長:

2002年の発売から今年で17年目を迎える、ミニストップの人気フレーバーソフトクリームです。昨年6年ぶりにリニューアルし好評を得たベルギーチョコソフトを、今年も発売します。

伝統的な製法で作り上げた、最高級のベルギー産クーベルチュールチョコレートを3種類配合し、ミニストップ史上過去最高量のカカオを使用。苦味のあるチョコレートと生クリームの絶妙なバランスで、調和のとれたなめらかな口どけを実現しました。濃厚なチョコレートを味わうベルギーチョコソフトは、今年も期間限定の発売です。

※8月31日(金)～9月7日(金)の間に、各店舗ごとにフレーバーソフトクリームの切替を実施します。

※コーンの他、カップの提供も行っています。



ミニストップのベルギーチョコソフトは、数あるクーベルチュールチョコレートの中から選りすぐった3種類のクーベルチュールチョコレートを贅沢に配合しています。

〈使用しているクーベルチュールチョコレートの特徴〉

- ・苦味・酸味・甘味のバランスがよく、フルーティーな風味
- ・カカオ分が高く、マイルドさの中にも力強いビター感
- ・カカオ100%の濃厚なカカオの香りとコク

◇クーベルチュールチョコレートとは

国際規格として、総カカオ固形分35%以上、カカオバター31%以上、無脂カカオ固形分2.5%以上、カカオバター以外の代用油脂は認められない等、厳しい条件を満たしているチョコレートを指します。

[過去発売のベルギーチョコソフト]

発売年	特長
2002年	ベルギー産クーベルチュールチョコレートを原料に練りこんだ本格的なソフトクリーム
2003年	チョコレートのおいしさをそのままに、ミルクのコクをプラスした生乳仕立て
2004年	チョコレート感をアップさせながらも、後味すっきりソフトクリーム
2005年	濃厚なベルギーチョコレートを生クリーム仕上げ
2006年	カカオマス100%のチョコレートに華やかな香りをもつエクアドル産カカオ豆を使用したチョコレートをブレンド
2007年	苦さと程よい甘さのバランス、芳醇なカカオの香りが特長のベルギー産ダーククーベルチュールチョコレート使用
2008年	隠し味にヘーゼルナッツペースト、アーモンドペーストを加え、ベルギーチョコの存在感を引き立てたソフトクリーム ベルギーで日常のちょっとした贅沢として楽しんでいるひと粒チョコ(プラリン)をイメージ
2009年	「カカオ55%」「カカオ100%」の2種類のベルギーチョコレートをバランスよく配合 さらに、ベルギー産ホワイトチョコレートを隠し味に加えコクを増量 カカオ分を増やし、リッチな仕立てに
2010年	多くの人に馴染みのある「カカオ55%」と少しビターな「カカオ72%」をミックス カカオの豊かな香りとほろ苦さを、控えめな甘さとともに堪能できるソフトクリーム
2011年～ 2016年	贅沢に配合された3種類のクーベルチュールチョコレートを使用 バランスのとれた苦味と華やかな香り、濃厚なコクを最大限に引き出したソフトクリーム
2017年～	伝統的な製法で作り上げた3種類の最高級のクーベルチュールチョコレートを使用 過去最高のカカオ量に加え、生クリームの配合を引き上げ、甘味と苦味が調和したなめらかな口どけを実現