

各位

2018年9月12日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

ミニストップの人気中華まん もちもち生地に生まれかわって新登場 「本格肉まん」「とろーりチーズピザまん」

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、中華まんの人気商品「肉まん」と「ピザまん」の「生地」「包餡技術」「具材」を刷新した「本格肉まん」「とろーりチーズピザまん」(税込:各128円)を、2018年9月14日(金)※より順次、国内のミニストップ(2018年8月末現在:2,227店)にて発売します。
※エリアや店舗により発売日が異なります

ミニストップは、中華まんの売上1位、2位の人気商品「肉まん」と「ピザまん」の製法を全面的に見直し、おいしさと食べ応えをさらに向上させました。

＜生地へのこだわり＞

生地は、2段発酵することで小麦本来の香りと風味を引き出し、ふんわり、もちりとした食感を実現。

＜包餡の技術＞

包餡では最新技術を使用し、手包み品質に近い仕上がりを実現。

＜具材へのこだわり＞

中具も改善し、ごろっと具材感のある「本格肉まん」と、チーズの旨みを十分に楽しめる「とろーりチーズピザまん」を発売します。

【商品情報】



●商品名: 本格肉まん

●価格: 128円(税込)

●エネルギー: 219kcal

●商品特長:

人気No.1「肉まん」を刷新。

2段発酵のもっちりとした生地を使用した肉まんです。中具は、大きめにカットした豚の肩ロース肉やもも肉を、老酒や再仕込み醤油で味付けし、肉の香りと旨みを引き出しました。たけのこ、玉ねぎ、シイタケを加え、ごろごろとした具材感とジューシー感が特長の肉まんです。



●商品名: とろーりチーズピザまん

●価格: 128円(税込)

●エネルギー: 209kcal

●商品特長:

人気の「ピザまん」を刷新。

2段発酵のもっちりとした生地を使用したピザまんです。マルゲリータピザをイメージしたソースは、トマトの旨みとバジル本来の香りが楽しめるシンプルな味付けです。チーズは、オランダ産“ゴーダチーズ”とデンマーク産“モッツァレラチーズ”を使用し、伸びの良さと旨みのあるチーズが味わえます。

【その他の中華まんのラインアップ】



- 商品名: スモークチーズまん
- 価格: 128円(税込) ●エネルギー: 238kcal

●商品特長:
具材は、4種類のチーズ(ゴーダ、チェダー、カマンベール、パルミジャーノレッジャーノ)の一部を燻製し、バランス良く配合しました。生地を少し甘めに仕上げ、食感と味のアクセントにベーコンと粗挽き黒胡椒を効かせた、チーズのコクと燻製風味が楽しめる中華まんです。



- 商品名: グリーンカレーまん
- 価格: 128円(税込) ●エネルギー: 209kcal

●商品特長:
ココナッツミルクの香りと青唐辛子の辛さが特徴の「グリーンカレーまん」です。鶏肉に加え、たまねぎ、茄子、ピーマンなど野菜をたっぷり使用し、豊かな彩りと具材感が楽しめます。
※本品は辛いいため、辛いものが苦手な方や小さなお子さまはご注意ください。



- 商品名: 十勝こしあんまん(ごま入)
- 価格: 118円(税込) ●エネルギー: 239kcal

●商品特長:
北海道十勝産あずきを丁寧にこして作った、滑らかな餡が特長のアんまんです。あずきの風味を生かしつつ、黒ごまとごま油を加えた豊かなごまの風味を楽しめます。



- 商品名: 北海道つぶあんまん
- 価格: 118円(税込) ●エネルギー: 243kcal

●商品特長:
北海道産の小豆を使った粒感のあるあんまんです。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が絶妙です。

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