



2020年4月7日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

～ミニストップ誕生40周年～

6年ぶりのリニューアル、創業以来6代目バニラ登場！

「ソフトクリーム新バニラ」 4/10(金)全店発売！

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:藤本 明裕、以下:ミニストップ)は、1980年の創業以来40年間販売しているソフトクリームバニラを6年ぶりにリニューアルした「ソフトクリーム新バニラ(本体価格:218円)」を、2020年4月10日(金)※1より国内のミニストップ全店(2020年2月末現在:1,984店)にて発売します。

※1. 東日本(大井川以东)では、2020年3月27日(金)より、順次発売しております。
西日本(大井川以西)では、2020年4月3日(金)より、順次発売しております。

2014年発売の5代目ソフトクリームバニラは、国産卵黄やマダガスカル産バニラを使用した「濃厚」「バニラ感」を特長としたソフトクリームでした。40周年を迎えるにあたってリニューアルに着手した際、市場のトレンドでもある「ミルク感」に原点回帰し、コンセプトを“牧場をイメージしたミルク感の強いソフトクリーム”に設定し商品開発を進めてきました。

40年に渡り時代やトレンドに合わせて変化し、お客さまのご支持をいただいていた上での2020年自信作“6代目ソフトクリームバニラ”をお届けいたします。

MINI STOP CAFE

Hello!!

みんなのソフトクリームだから、
ミルク本来のおいしさへ。

- ★ 卵を使わず、
ミルクの
コク仕立て
- ★ 北海道生乳、
生クリーム増量*
- ★ サクッと香る、
新コーン

ソフトクリーム
新バニラ

※写真はイメージです。

カップもお選び
いただけます。
※ご注文時にお申し出ください。

【6代目ソフトクリームバニラのこだわり】

1. 北海道産の生乳・生クリームの比率を上げて“ミルク感”アップ

北海道生乳(5代目比102%)と生クリーム(5代目比200%)を贅沢に使用することで、“ミルク感”を全面に感じていただけるソフトクリームに仕上げました。

2. 隠し味の練乳で“コク”を表現

隠し味に練乳を使用することで、さっぱりしすぎないコクのあるミルク本来の味わいを実現しました。

3. 卵不使用による食物アレルギーへの配慮

6代目バニラには卵を使用していませんので、より多くのお客さまにお楽しみいただけるソフトクリームになりました。

4. 6代目バニラの味に合わせてコーンもリニューアル

小麦胚芽の種類と配合を変えることで、よりサクツとした軽い食感を実現し、バターを配合することでミルクと相性のよいバターリッチな香ばしさをプラスしました。

「香り・食感・味わい」全てをソフトクリームバニラの味に合わせて相性抜群の配合に改良しました。

【商品情報】

- 商品名：ソフトクリーム新バニラ
- 本体価格：218円(税込:235円)※2
- 発売日：2020年4月10日(金)より全店発売
【東日本(大井川以东)では、2020年3月27日(金)より、順次発売しております。】
【西日本(大井川以西)では、2020年4月3日(金)より、順次発売しております。】
- 発売地区：全国
- エネルギー：ソフトクリーム新バニラ(コーン) 192kcal
ソフトクリーム新バニラ(カップ) 161kcal

※2. 税込価格は、お持ち帰り時に適用される軽減税率8%にて表示しております。
イートインスペースで飲食される場合は標準税率10%が適用されます。





【ミニストップ創業40周年：ソフトクリームへのこだわりの歴史】

1980年の創業時より販売しているソフトクリームバニラ。当初はなかなか売れない時代もありましたが、試行錯誤を重ねていく中でお客さまにご支持いただく看板商品になりました。時代に合わせて味わいを変化させてきた“ソフトクリームバニラ”、ソフトフリーザーのブラッシュアップ、フレーバーソフトの導入と進化を経て今年40周年を迎えました。

以下に、2020年4月現在までの主な歴史を振り返ります。

年 代	内 容
1980年	創業時よりソフトクリームバニラを発売。
1991年	乳原料の配合率をアップし、ミルク感の強い2代目バニラに変更。 デザートコーンにアーモンドを配合し、香ばしさをアップさせる。
1998年	2連式ソフトフリーザー全店導入により、フレーバーソフトの発売が可能となる。 最初のフレーバーは、いちごソフト。
2001年	北海道産生乳を使用した3代目バニラに変更。 デザートコーンには小麦胚芽を配合し、さらに香ばしさをアップさせる。
2002年～	「ベルギーチョコソフト」を発売し大ヒット。 以降現在まで18年間季節限定で販売しているNo.1フレーバーに。
2003年～	ソフトクリームのプロを認定する社内資格「ソフトクリームマイスター制度」を導入。 https://www.ministop.co.jp/syohin/sweets/softcream/meister.html
2011年	北海道産生クリームを増やし、よりなめらかな味わいを実現。 自然な味わいの4代目バニラに変更。
2011年～	「4代目ソフトクリームバニラ」がモンドセレクションにおいて3年連続”金賞”を受賞。
2013年～	ミニストップのソフトクリーム初となる高付加価値のソフト「北海道プレミアムソフト」を発売。 以降現在まで毎年秋や冬限定でプレミアム系のフレーバーソフトを販売し定番化。
2014年	「北海道プレミアムソフト」のヒットを受けて、ミルク感を生かしながら「濃厚」「バニラ感」を味わえる5代目バニラへ変更。国産卵黄を使用し、コクをアップ。
2014年	「5代目ソフトクリームバニラ」がモンドセレクションにおいて”最高金賞”を受賞。
2020年	3月発売の「佐藤錦さくらんぼソフト」がフレーバーソフト延べ100品目となる。
2020年	4月10日「6代目ソフトクリームバニラ」が全店発売。

【ソフトクリームマイスター制度とは】

ソフトクリームのプロを認定する社内認定資格です。

ミニストップでは、どの店舗で購入してもおいしく・美しいソフトクリームを召し上がっていただきたいと考え、2003年より「知識」「技能」レベルを確認する「ソフトクリームマイスター認定試験」を毎年開催しています。ソフトクリームの絵が刻まれた金色のバッジ※3が、ソフトクリームマイスター(以下:マイスター)の証です。

ソフトクリームのプロフェッショナルとして豊富な知識を持つことに加え、規定の量を美しい形で提供できる人を認定しています。1次試験では、知識を問う筆記試験を行い、その合格者が2次試験でソフトクリーム加工を行います。同試験に合格すると、マイスターに認定されます。

マイスターがいるお店には、「当店には、ソフトクリームマイスターがいます。」という認定証※4が掲示されています。

全国のミニストップ店舗に、延べ35,055人(社員除く)のソフトクリームマイスターが誕生しています。

※3. 2003年～2012年は、銀色のバッジを付与。

認定試験11年目となる2013年より、デザインを金色に変更。

※4. 2014年より認定証として授与。

〈認定条件〉

1. 技術: 規定どおりの加工ができる。
2. 知識: 機械の仕組みを知り、適切に調整できる
3. リーダーシップ: 従業員同士で注意・指導ができる

2019年認定証



ソフトクリームマイスターバッジ



認定試験の様子

