



2020年9月2日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

コクの秘密は発酵バター。

「なめらかプリンパフェ」 9/4(金)新発売！

～販売数No.1パフェが美味しくなって、今年も登場！～

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、数あるパフェシリーズの中で最も売れている「なめらかプリンパフェ(本体価格:348円)」をさらに美味しくリニューアルして、2020年9月4日(金)より、国内のミニストップ(2020年7月末現在:1,976店)にて発売します。

例年、秋から春にかけて期間限定で販売する「なめらかプリンパフェ」のおいしさの秘密であるプリンに使用するのは、昨年同様こだわりの卵“エグロワイヤル®”※1にクリームチーズ、北海道産生クリームを配合し、濃厚でなめらかなプリンに仕上げております。さらに今年は新たに“発酵バター”※2を使用することで、風味が増し、コクが深まっております。

美味しくなった2020年版「なめらかプリンパフェ」は気温の低下するこれからの季節にぴったりなパフェです。

※1. シェフ・パティシエの声から生まれた素材の風味を引き立てる卵です。卵のコクはありながら、すっきりした後味が特長です。

※2. 原料となるクリームを乳酸菌によって半日以上発酵させて作られたバターで、発酵という手間を加える事によりコクが深まり、特有の風味が(=バターの香り)が増すのが特徴です。

【商品情報】

●商品名: なめらかプリンパフェ

●本体価格: 348円(税込:375円)※3

※3.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。

●発売日: 2020年9月4日(金)

●発売地区: 全国

●エネルギー: 313kcal

●商品特長:

今年のなめらかプリンは、新たに「発酵バター」を使用することで風味とコクを与え、ベースの卵“エグロワイヤル®”にクリームチーズや北海道産生クリームを独自配合し、プリン「コク」「濃厚さ」を極限まで引き上げた、ミニストップオリジナルのなめらかプリンに仕上げております。

また、プリンの中に入れていたカラメルソースの苦み、最後に振りかけるローストシュガーを粗目から中～細目をブレンドしたものに変更し、全体の香りと苦味のバランスを整えました。

