



各 位

2022年11月10日
ミニストップ株式会社
(コード番号9946 東証プライム)

「60DAYSチョコレート」使用 カカオアロマ香るとろけるショコラ

60
DAYS

「とろけるフォンダンショコラ」

11月11日(金)発売

ミニストップは、カカオ収穫後60日以内に仕立てたチョコレート「60DAYSチョコレート」を使用した「とろけるフォンダンショコラ」(税込375.84円)を、2022年11月11日(金)より、国内のミニストップ店舗にて発売します。「とろけるフォンダンショコラ」は、温かくとろけるフォンダンショコラと、冷たいソフトクリームバニラの「温冷」を楽しむ、ミニストップならではのスイーツです。今年は、「60DAYSチョコレート」を使用し、今まで味わえなかったカカオアロマをお楽しみいただけます。



【商品情報】



- 商品名: とろけるフォンダンショコラ
- 本体価格: 348円 (税込:375.84円)※
- 発売日: 2022年11月11日(金)
- 発売地区: 全国(2022年10月末現在:1,889店)
- エネルギー: 370kcal
- 商品特長: ガナッシュ(中のソース部分)に「60DAYSチョコレート」を入れることで、今までにないフレッシュな美味しさに仕上げました。温かくとろけるフォンダンショコラと、冷たいソフトクリームバニラの「温冷」を楽しむ、ミニストップならではのスイーツです。

※ 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。
単品で購入した場合、税込価格の小数点以下は切り捨てになります。



木を植えています
私たちはイオンです

【販売中の商品ラインナップ】

販売6日間で、**34万個**突破※ 「60DAYSチョコレート」使用 ベトナムカカオチョコソフト／プレミアムショコラソフト

カカオは、実は生鮮食品です。収穫した瞬間から劣化が始まり、加工した瞬間から酸化が始まります。収穫からチョコレートになるまで、短ければ短い程、カカオが持つ本来のアロマを楽しむことができます。

通常、半年から2年かかる工程を、全てベトナム国内にて行い、60日でチョコレートに仕上げることで、今まで味わえなかったカカオのフレッシュなアロマを体験できるのが「60DAYSチョコレート」です。

パティシエやシェフも注目している、プロの食材「60DAYSチョコレート」を使用した、ソフトクリームをお楽しみいただけるのは、ミニストップだけ。

これまでのチョコレートを表現する言葉では足りない程の全く新しいチョコレート「60DAYSチョコレート」使用の、「ベトナムカカオチョコソフト」をご体験ください。



60 DAYS

今まで味わえなかった
フレッシュなカカオのアロマ

本品は、カカオの収穫から60日以内に仕立てたベトナム産チョコレートを使用した商品です。



※ベトナムカカオチョコソフト／ミックス、得盛ソフト ベトナムカカオチョコソフト／ミックス、プレミアムショコラソフトの合計個数です。

※ 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。

【特設サイト】 https://www.ministop.co.jp/syohin/sweets/softcream/60days_chocosoft/

【参考資料】60DAYチョコレートについて

- ★ベトナムにて60日で仕上げることで、今までかかっていた海外輸送によるCO₂削減にもつながります。
- ★カカオ生産者の技術支援、ノウハウ提供による品質向上・安定、児童労働の禁止、環境に配慮した栽培等、包括的な「カカオ・トレース基準」によって運用されています。また、売上の一部をカカオ生産者や農村に還元しています。



**60
DAYS**

短期間で完結する
プロセスがもたらす
フレッシュなアロマ



60日のカカオの旅は
こちらから

<http://fresh60days.com/ja/>

ハッピーをつなげよう!「カカオ・トレース」

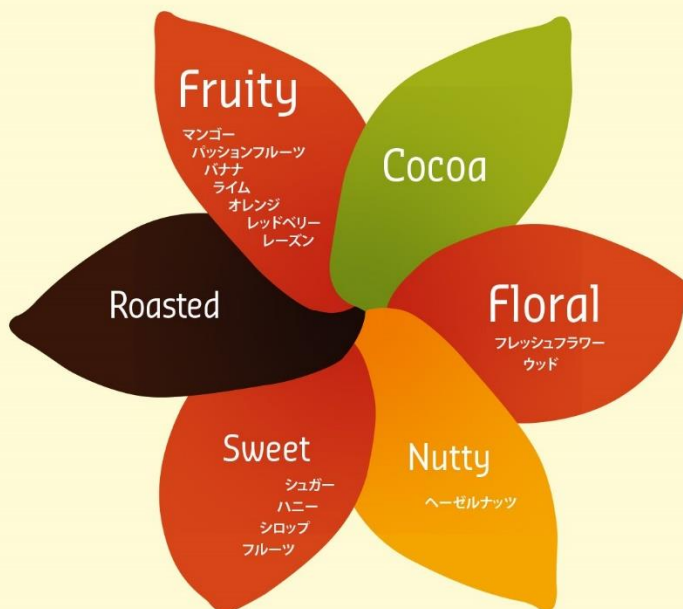
「カカオ生産者とともにおいしさを生み出す」ピュラトス独自のサステナブル・プログラム。2014年にベトナムでスタートし、現在5ヶ国で展開しています。カカオ生産者の栽培技術を支援し、品質に応じた価格で買入。独自の発酵・乾燥ノウハウにより、チョコレートの風味向上・品質の安定を図っています。他にも児童労働の禁止、環境に配慮した栽培など、包括的な「カカオ・トレース基準」により運用しています。認証チョコレートの売上の一部を「チョコレート・ボーナス」として積み立て、カカオ生産者やカカオ農村に還元しています。

プロフェッショナルの皆様にかカオ・トレース認証製品をお使いいただき、その商品を消費者の皆様楽しんでいただくことで、ハッピーのバトンがカカオ生産者へとつながっていきます。「カカオ・トレース」は、チョコレートの未来にとって大きなインパクトのあるプログラムとなっています。

サーティフィケート登録をいただき、本品を最終商品のチョコレート部分に100%で使用する商品には「カカオ・トレース・フレッシュ」のロゴマークをお使いいただけます(使用条件がございます)。ご登録後、本品コミュニケーション用の画像、文言集を差し上げます。



カカオ・トレース・フレッシュ
ご登録はこちらから



マンゴーやパッションフルーツ、バナナなど
トロピカルフルーツのアロマ。
みずみずしい
フローラルアロマからくるフレッシュ感。

これまでのチョコレートを表現する言葉では
足りないほどの全く新しいチョコレート
「60デイズ」をご体験ください。

※ チョコレート官能評価の社内専門パネルによる評価に基づきます