

各位

ごろっとした肉感、もちり生地の手包み製法

「極旨肉まん」10/26(金)より順次発売

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、中華まんの需要が高まる時期にあわせ、ごろごろとした肉の食感が楽しめる「極旨肉まん(税込:178円)」を、2018年10月26日(金)※より順次、国内のミニストップ(2018年9月末現在:2,224店)にて発売します。

※2018年11月2日(金)より、国内のミニストップ全店にて販売開始

今回発売する「極旨肉まん」は、昨年よりも大きくカットした“肉”が特長です。定番の「本格肉まん」と比べ、より“ごろごろした肉感”が味わえる肉まんに仕上げました。オリジナル葱油を加え、隠し味に味噌を使った、“肉”の旨みを十分楽しめる商品です。

ミニストップは、中華まんの主力商品「肉まん」の品揃えを拡充することで、幅広いお客さまのニーズに応えてまいります。



【商品情報】

- 商品名: 極旨肉まん
- 価格: 178円(税込)
- エネルギー: 369kcal
- 発売日: 2018年10月26日(金)順次発売
2018年11月2日(金)全店発売
- 商品特長:

豚バラ肉と豚もも肉のミンチ、玉ねぎ、クワイを、2段階発酵のもっちりとした生地で手包みで包んだ、ボリューム感のある肉まんです。昨年と比較し、中具を増量するとともに、肉をさらに大きくカットすることで、ごろっとした食感が楽しめます。時間をかけてじっくり漬け込んだ肉に、オリジナル葱油を加え、香りと旨みを十分引き出しました。

【その他の中華まんのラインアップ】



●商品名: 本格肉まん

●価格: 128円(税込)

●エネルギー: 219kcal

●商品特長:

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:

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。



●商品名: まるごとプリンまん

●価格: 108円(税込)

●エネルギー: 175kcal

●商品特長:

じっくり蒸し上げた甘めのプリンをまるごと中華まんの生地で包み込みました。上部に、キャラメルソースとココアパウダーを混ぜた生地をトッピングした、見た目からプリンを連想させるスイーツ系中華まんです。

【数量限定】



●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あんまんです。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、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



●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。