

黒の衝撃！

牛肉の旨みにスパイスの深い味わい

「ビーフ黒カレーまん」11/16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、中華まんの最盛期に合わせ、牛肉を使用した「ビーフ黒カレーまん(税込:148円)」を、2018年11月16日(金)※より順次、国内のミニストップ(2018年10月末現在:2,225店)にて発売します。

※2018年11月23日(金)より、国内のミニストップ全店にて販売開始

黒ごま、黒豆、昆布などをはじめとする“黒い食材”は、日本で昔から親しまれており、近年の食トレンドの中で新しく「ブラックフード」として世界でも注目されています。

そこで、ミニストップでは“ブラックフード”として「ビーフ黒カレーまん」を発売します。牛肉を入れたブラックカレーをブラック生地で包んだ、味はもちろん、見た目のインパクトも楽しめる中華まんです。

【商品情報】



- 商品名: ビーフ黒カレーまん
- 価格: 148円(税込)
- 発売日: 2018年11月16日(金)順次発売
2018年11月23日(金)全店発売
- エネルギー: 160kcal
- 商品特長:

角切りの牛肉が溶け込むほど煮込んだ、ブラックカレーが具材の中華まんです。ターメリックや黒胡椒など、20種類以上のスパイスを使用し、隠し味には、ほんのりとした甘さが特徴のチャツネを加えました。

生地もブラックに仕上げるため、“竹炭”を使用し、見た目のインパクトも楽しめる中華まんに仕上げました。

【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：極旨肉まん

●価格：178円(税込)

●エネルギー：369kcal

●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を手包みで包んだ、ボリューム感とごろっとした食感が楽しめる肉まんです。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。



●商品名：まるごとチョコプリンまん

●価格：108円(税込)

●エネルギー：160kcal

●商品特長：

なめらかで濃厚なチョコプリンをまるごと中華まんの生地で包み込みました。チョコプリンをイメージしたココア色の生地に、とろけるチョコレートをイメージした生地をのせ、見た目もかわいらしい中華まんに仕上げています。【期間限定】



●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おまんです。
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おまんです。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。

※おまんは、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。