



2017年4月13日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

ほどよい苦味とコクが際立つ MINISTOP CAFÉ 挽きたて“アイスコーヒー” 4/14(金)よりリニューアル!

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:宮下 直行、以下:ミニストップ)は、MINISTOP CAFÉブランドで提供している挽きたての「アイスコーヒー」を、2017年4月14日(金)より順次リニューアルを開始し、2017年4月21日(金)に、国内のミニストップ(※)(2017年3月末現在:2,255店)にて切替を完了します。

※フェアトレードコーヒー販売の一部店舗を除く

今回、ミニストップでは、気温が上昇し、冷たい飲料の販売が伸長する季節に合わせ、アイスコーヒーのリニューアルを実施します。生産量が少なく貴重なコーヒー豆として知られている“**マンデリン**”の最高等級豆をブレンドし、こだわりの製法でほろ苦さと後味の深みを引き出しました。ブラックで飲んでもおいしく、ミルクとの相性も抜群な1日に何杯でも飲みたくなるアイスコーヒーです。さらにSサイズを対象としてマンデリンブレンドの特長を描いた期間限定のデザインカップで提供します。

《期間限定デザインカップ》



木を植えています
私たちはイオンです



2017年4月13日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

*** アイスコーヒーおいしさへのこだわり ***

1、豆へのこだわり～最高等級豆「マンデリン」ブレンド～

今回、新たに“マンデリン”をブレンドすることで、豆本来のほろ苦さと深いコクをお楽しみいただけます。
これまでより酸味を抑え、ビターで香ばしい飲み口はミルクとの相性も抜群です。

※マンデリンとは・・・インドネシア・スマトラ島の一部でしか収穫されないアチェ州及び北スマトラ州で生産されたアラビカコーヒー豆のみを「マンデリン」と呼んでいます。インドネシアの中でも「マンデリン」は生産量が少なく貴重なコーヒー豆として知られています。

2、製法へのこだわり～「ツイン焙煎」+「アフターミックス製法」～

本格的なカフェの味わい追求するため、熱風焙煎にプラスして直火焙煎(1種)の「ツイン焙煎」にすることでコクと香ばしさをアップさせています。さらに豆それぞれの個性を生かすため別々に焙煎をした後にブレンドする「アフターミックス製法」を取り入れています。

《商品情報》

■商品名:

アイスコーヒーSサイズ/レギュラーサイズ ソフトアイスコーヒー

■価格:

Sサイズ 100円(税込)/レギュラーサイズ 150円(税込) ソフトアイスコーヒー 230円(税込)

■発売地区:全国

■発売日:2017年4月14日(金)より順次発売 2017年4月21日(金)より全店発売

■エネルギー:Sサイズ 6kcal/レギュラーサイズ 9kcal ソフトアイスコーヒー 99kcal

※2017年4月14日(金)～4月20日(木)の期間内に、各店舗にて順次切り替えます。

切り替えタイミングは店舗により異なります。



木を植えています

私たちはイオンです