

各位

2017年11月1日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

11月は2つの新作が登場

2種類のさつまいもを使用した「焼き芋まん」

三角形が目を引く「プルコギまん」

11/10(金)より2週連続順次発売

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、女性に人気の高いさつまいもを使用した「焼き芋まん(税込:118円)」を2017年11月10日(金)より、本格的なプルコギ味を再現した「プルコギまん(税込:168円)」を2017年11月17日(金)より順次※、国内のミニストップ店舗(2017年9月末現在:2,240店)にて発売します。

※「焼き芋まん」は2017年11月17日(金)より、「プルコギまん」は2017年11月24日(金)より、国内のミニストップ全店で発売開始。

最高気温が20℃を下回る11月は、中華まんの販売が大きく伸びます。そこでミニストップは、需要の高まりにあわせ、2週連続で中華まんの新商品を発売します。11月10日(金)より安納芋と紅はるかの2種類のさつまいもを使用し、色や形で焼き芋を表現した「焼き芋まん」、翌週11月17日(金)からは、味付けも本格的なプルコギ味を再現した「プルコギまん」を発売します。

ミニストップでは、近年の中華まんのニーズの多様化を捉え、定番の肉まんに加え、本格的な味わいを楽しめる「極旨肉まん」や「バターチキンカレーまん」、3種類のチーズを使用した「ピザまん」、北海道産小豆を使用した「あんまん」などバラエティ豊かな品揃えを行っています。今後もお客さまのニーズに応える商品を開発してまいります。

《商品情報》



- 商品名 : 焼き芋まん
- 発売日 : 2017年11月10日(金)
- 価格 : 118円(税込) ■エネルギー: 161Kcal
- 商品特長:

女性に人気の高いさつまいもを使用したスイーツ系の中華まんです。「安納芋」と「紅はるか」の2種類のさつまいもを使用。ダイス状にカットした紅はるかとなめらかでコクのある安納芋の餡が楽しめます。生地の色や形で焼き芋を表現した、朝食や昼食だけでなく、おやつにもおすすめの中華まんです。



- 商品名 : プルコギまん
- 発売日 : 2017年11月17日(金)
- 価格 : 168円(税込) ■エネルギー: 249Kcal
- 商品特長:

ひとつひとつ丁寧に手包みした、三角形の形が特徴の中華まんです。果実やおろしニンニク、玉ねぎエキスで仕上げた甘めのフルーティーなタレで、本格的なプルコギ味を再現。実験販売では若年層を中心に支持を得た、食事需要の高い中華まんです。

《その他の中華まんラインアップ》



■商品名:極旨肉まん

■価格:168円(税込) ■エネルギー:351Kcal

■商品特長:ゴロツとした食感が楽しめるよう、豚バラ肉と豚モモ肉のミンチを手包みで包み込んだ、ボリュームのある中華まんです。たまねぎ、しょうがのシンプルな具材を醤油で味付けし、隠し味に味噌を入れて味を調えました。もっちりとした生地とジューシーな豚肉の相性も抜群です。



■商品名:肉まん

■価格:128円(税込) ■エネルギー:279Kcal

■商品特長:豚肉、玉ねぎ、タケノコとシンプルな具材に、ブラックペッパー、ニンニク、ショウガを加え味に深みを出しました。食べ応えのあるしっかりとした食感の生地を用い、豚ロースと豚バラ肉のバランスを見直すことで、肉の具材感とジューシー感をさらに高めた肉まんです。



■商品名:ピザまん

■価格:118円(税込) ■エネルギー:197Kcal

■商品特長:トマトをしっかり味わえるシンプルなピザソースに、モッツアレラチーズに、ゴーダチーズ、パルメザンチーズを加えることで味わい豊かに仕上げました。濃いオレンジ色の生地が食欲をそそります。



■商品名:バターチキンカレーまん

■価格:118円(税込) ■エネルギー:212Kcal

■商品特長:トマトのさわやかな酸味とバターの深いコクの中に、スパイスの本格的な香りが楽しめます。ナンをイメージした生地にはヨーグルト発酵液を加え、酸味のあるしっとりとした食感に仕上げています。ナンの焦げ目を再現した特長的な焼印が売場で映えます。



■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ることにより、ごまの風味をさらに高めました。



■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る、しっとりとした生地と餡のバランスが絶妙です。

※あんまんなはエリアや店舗によって「こしあん」「つぶあん」のどちらかを販売します。