



2017年11月1日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

過去最高のカカオ量

6年ぶりに生まれ変わった“ベルギーチョコソフト”

チョコソースとアーモンドをプラスした贅沢な味わいの

“贅沢ベルギーチョコソフト”

2品同時に11/3(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、チョコレートの需要が高まる季節にあわせ、6年ぶりに配合を見直した「ベルギーチョコソフト(税込:220円)」と、香りや食感も楽しめるワッフルコーンを用いた「贅沢ベルギーチョコソフト(価格:330円)」を、2017年11月3日(金)※より順次、国内のミニストップ(2017年9月末現在:2,240店)にて発売します。 ※2017年11月10日(金)より、国内のミニストップ全店にて発売開始。



「ベルギーチョコソフト」は、2002年の誕生より、今年で発売16年目を迎えるミニストップの人気フレーバーソフトクリームです。今年、過去最高量のカカオを使用した濃厚な味の「ベルギーチョコソフト」に加え、チョコソースや糖がけローストアーモンドをトッピングし、見た目・香り・食感も楽しめる「贅沢ベルギーチョコソフト」を発売します。チョコレート好きな方にもより満足いただける贅沢仕立てのソフトクリームです。

ベルギー産クーベルチュールチョコレートの織り成すハーモニーは、期間限定の味わいです。

AEON

木を植えています
私たちはイオンです

《商品情報》



- 商品名:ベルギーチョコソフト/ベルギーチョコミックスソフト
- 価格:各220円(税込) ■発売地区:全国
- 発売日:2017年11月3日(金)より順次発売開始
- エネルギー:ベルギーチョコソフト.....187kcal
ベルギーチョコミックスソフト...186kcal

今年で発売16年目を迎える、ミニストップの人気フレーバーソフトクリームを、6年ぶりにリニューアルします。

今回も、伝統的な製法で作り上げた最高級のベルギー産クーベルチュールチョコレートを3種類配合。チョコレートの配合を見直し、よりビター感を引き出しました。カカオ量は過去最高量となり、より濃厚なチョコレートの味が楽しめます。さらに、生クリームの配合も増やし、甘味と苦味が調和したなめらかな口どけを実現した、本格的なチョコソフトクリームです。

「ベルギーチョコミックスソフト」は、濃厚なソフトクリーム バニラとしっかりとしたビター感のチョコソフトの絶妙な調和が味わえます。

「ベルギーチョコソフト」「ベルギーチョコミックスソフト」は、「モンドセレクション2017」食品部門にて最高金賞(Grand Gold)受賞。
※ソフトクリームは、コーンの他カップでもご用意しています。

- 商品名:贅沢ベルギーチョコソフト
- 価格:330円(税込) ■発売地区:全国
- 発売日:2017年11月3日(金)より順次発売開始
- エネルギー:299kcal

女性をターゲットに付加価値をつけた「贅沢ベルギーチョコソフト」を数量限定で発売します。

新しく生まれ変わったビターなベルギーチョコソフトをベースに、オレンジリキュール入りチョコソース、糖がけローストアーモンドをトッピングし、食感と香ばしさを引き出しました。さらに、贅沢ベルギーチョコソフト専用のヨーロッパ塩入りチョコワッフルコーンが、ソフトクリームを引き立てます。

ソフトクリーム、ソース、ナッツ、コーンにこだわり抜いたご褒美チョコソフトクリームです。【数量限定】

※「贅沢ベルギーチョコソフト」は、ワッフルコーンのみの販売となります。

＜ベルギーチョコソフトの特長＞

ミニストップのベルギーチョコソフトは、3種類のクーベルチュールチョコレートを贅沢に配合している点が特長です。

1. 苦味・酸味・甘味のバランスがよく、フルーティーな風味
2. カカオ分が高く、マイルドさの中にも力強いビター感
3. カカオ100%の重厚なカカオの香りとコク

◇クーベルチュールチョコレートとは

国際規格として、総カカオ固形分35%以上、カカオバター31%以上、無脂カカオ固形分2.5%以上、カカオバター以外の代用油脂は認められない等、厳しい条件を満たしているチョコレートを指します。

[ベルギーチョコソフト 開発秘話]

「秋冬に消費が伸びるチョコレートを使った少し贅沢なソフトクリームを提供したい」

当時の商品開発担当者たちは、この思いを胸に、原料となるチョコレートを探し求め、ヨーロッパ各国を巡りました。そこで見つけたのが、チョコレートの本場、ベルギー産のクーベルチュールチョコレートでした。

当時はチョコレートフレーバーを使用したチョコソフトが多い中、ミニストップはベルギー産クーベルチュールチョコレートを100%使用した独自の製法でベルギーチョコソフトを完成させました。

2002年に発売した「ベルギーチョコソフト」は、チョコレート本来の香りやコクをそのまま味わえるおいしさが評判となり、15年以上販売するロングセラー商品となりました。

[過去発売ベルギーチョコソフト]

発売年	特長
2002年	ベルギー産クーベルチュールチョコレートを原料に練りこんだ本格的なソフトクリーム
2003年	チョコレートのおいしさをそのままに、ミルクのコクをプラスした生乳仕立て
2004年	チョコレート感をアップさせながらも、後味すっきりソフトクリーム
2005年	濃厚なベルギーチョコレートを生クリーム仕上げ
2006年	カカオマス100%のチョコレートに華やかな香りをもつエクアドル産カカオ豆を使用したチョコレートをブレンド
2007年	苦さと程よい甘さのバランス、芳醇なカカオの香りが特長のベルギー産ダーククーベルチュールチョコレート使用
2008年	隠し味にヘーゼルナッツペースト、アーモンドペーストを加え、ベルギーチョコの存在感を引き立てたソフトクリーム ベルギーで日常のちょっとした贅沢として楽しまれているひと粒チョコ(プラリン)をイメージ
2009年	カカオ55%、カカオ100%の2種類のベルギーチョコレートをバランスよく配合 さらに、ベルギー産ホワイトチョコレートを隠し味に加えコクを増量 カカオ分を増やし、リッチな仕立てに
2010年	多くの人に馴染みのある「カカオ55%」と少しビターな「カカオ72%」をミックス カカオの豊かな香りとほろ苦さを、控えめな甘さとともに堪能できるソフトクリーム
2011年～ 2016年	贅沢に配合された3種類のクーベルチュールチョコレートを使用 バランスのとれた苦味と華やかな香り、濃厚なコクを最大限に引き出したソフトクリーム