

2017年8月30日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

各位

## ナンをイメージした生地で包んだ スパイスの香りを楽しむ「バターチキンカレーまん」 9/1(金)より順次発売開始

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、スパイシーな辛さとコクが特長の「バターチキンカレーまん(税込:118円)」を、2017年9月1日(金)※より順次、国内のミニストップ店舗(2017年7月末現在:2,245店)にて発売します。

※2017年9月8日(金)より、国内のミニストップ全店で発売開始。

朝晩を中心に気温が徐々に低下し、温かい商品の需要が高まる9月に、カレー専門店でも人気のバターチキンカレーを中華まんに仕立てた商品を発売します。スパイスを効かせた辛味のある本格的なカレー味の中華まんは、実験販売でも若年層の男女を中心に好評をいただきました。

ミニストップは、肉まんに加え、バラエティ商品を充実させることで、より幅広いお客さまのニーズに合う中華まんを、需要の伸びる秋、冬に向け随時発売していきます。

### 《商品情報》



■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。

※本品は辛い為、辛いものが苦手な方や小さなお子さまはご注意ください。

《その他の中華まんラインアップ》



■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。昨年より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：大人のチーズまん

■価格：128円(税込) ■エネルギー：232Kcal

■商品特長：4種類のチーズ(ゴーダ、チェダー、カマンベール、パルメジャーノレジャーノ)をバランス良く配合した中華まんです。味のアクセントに黒胡椒を効かせ、ベーコンを加えることで食感の変化と味の深みを引き出しています。コクのあるチーズに黒胡椒、塩気のあるベーコンが、若干甘めの生地と相性抜群です。



■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おピザソースに、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：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。