

各位

肉の旨味が楽しめる！ ゴロツと食感の豚バラ肉を味わう「極旨肉まん」 10/20(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、こだわりの「極旨肉まん(税込:168円)」を、2017年10月20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。
※2017年10月27日(金)より、国内のミニストップ全店で発売開始。

気温が一段と低下する10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、お客さまの需要が高まる時期にあわせ、手軽に専門店の味を楽しめると好評だった「極旨肉まん」をさらにブラッシュアップして発売します。“もちもちの生地”と“ジューシーな具材”のおいしさはそのままに、豚バラ肉をさらに大きくカットすることでこれまでにない食べ応えを感じられる中華まんです。

ミニストップでは「極旨肉まん」をはじめ、「バターチキンカレーまん」、北海道産小豆を使用した「あんまん」などバラエティ豊かに取り揃えています。今後もさまざま新商品を秋・冬のシーズンに随時発売していきます。

《商品情報》



- 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、昨年より大きくカットした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整しています。

もちりとした生地とジューシーな豚肉の相性も抜群です。

《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。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。