



各位

2019年1月17日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

スパイシーな辛さとバターのコクがクセになる！

「バターチキンカレーまん」

1/18(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、本格的なスパイスの香りが楽しめる「バターチキンカレーまん(税込:118円)」を、2019年1月18日(金)(※)より順次、国内のミニストップ(2018年12月末現在:2,198店)にて発売します。

※2019年1月25日(金)より、国内のミニストップ全店にて発売



【商品情報】

- 商品名: バターチキンカレーまん
- 価格: 118円(税込)
- 発売地区: 全国
- 発売日: 2019年1月18日(金)順次発売、2019年1月25日(金)全店発売
- エネルギー: 210kcal
- 商品特長:

トマトのさわやかな酸味とバターのコクの中に、本格的なスパイスの香りが楽しめる中華まんです。ナンをイメージした生地にはヨーグルト発酵液を加え、風味豊かな味わいとしっとりした食感に仕上げました。ナンの焦げ目を再現した焼印が目印です。

※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。

【その他の中華まんのラインアップ】



●商品名：台湾ルーローまん

●価格：148円(税込)

●エネルギー：236kcal

●商品特長：

大きめにカットした豚バラ肉を甘めの醤油ベースのタレで煮込み、肉の旨みを十分楽しめるように仕上げました。八角の独特な甘い香りが特長です。

2段発酵のもっちりとした生地を使用し、上部に「台湾ルーロー」の焼印を押した中華まんです。



●商品名：本格肉まん

●価格：128円(税込)

●エネルギー：219kcal

●商品特長：

2段発酵のもっちりとした生地を使用した肉まんです。中具は、大きめにカットした豚の肩ロース肉やもも肉を、老酒や再仕込み醤油で味付けし、肉の香りと旨みを引き出しました。たけのこ、玉ねぎ、シイタケを加え、ごろごろとした具材感とジューシー感が特長の肉まんです。



●商品名：とろーりチーズピザまん

●価格：128円(税込)

●エネルギー：209kcal

●商品特長：

2段発酵のもっちりとした生地を使用したピザまんです。マルゲリータピザをイメージしたソースは、トマトの旨みとバジル本来の香りが楽しめるシンプルな味付けです。チーズは、オランダ産“ゴーダチーズ”とデンマーク産“モッツァレラチーズ”を使用し、伸びの良さと旨みのあるチーズが味わえます。



●商品名：極旨肉まん

●価格：178円(税込)

●エネルギー：369kcal

●商品特長：

豚バラ肉と豚もも肉のミンチ、玉ねぎ、クワイを、2段発酵のもっちりとした生地を手包みで包んだ、ボリューム感とごろっとした食感が楽しめる肉まんです。時間をかけてじっくり漬け込んだ肉に、オリジナル葱油を加え、香りと旨みを十分引き出しました。



●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おまんです。あずきの風味を生かしつつ、黒ごまとごま油を加えた豊かなごまの風味を楽しめます。



●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おまんです。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。

※おまんは、エリアや店舗により「こしあん」「つぶあん」のどちらかを販売