

【新商品ラインアップの一例】

11月3日より発売

- 商品 /商品名： (さんかく)クレープチョコバナナ / 苺&ミルク

価格：138円(税込み)

概要： 続々登場する新ブランド商品の中でも、ミニストップ初の試みとなるワンハンドスイーツです。直径13センチと大きく、おにぎり型の見た目で一風変わったシルエット。フレッシュバナナとビターなチョコクリーム、チョコスポンジを使ったチョコバナナ味と、苺のホイップクリームと果肉入りソース、スポンジの苺&クリーム味の2種類で発売です。モチモチしたクレープ生地の新しい食感を、フィルムを付け手を汚さずに楽しめます。



10月27日より発売

- 商品 /商品名： スペシャルベルギーチョコパフェ

価格：260円(税込み)

概要： アンケート調査でも1位を獲得したベルギーチョコパフェが「ハピリッチスイーツ」のデザインで新登場。原料である本場ベルギー産のチョコレートはそのままに、上部のトッピングを今までよりも2~3種類多く、チョコフィナンシェ、チョコタブレット、光沢感のあるビターチョコソースかけの小さなケーキをトッピングし、見た目も更に華やかさを出したスペシャルなスイーツ。今回初の試みとしてカップの内側にチョコレートで模様を施しました。



- 商品 /商品名： ダブルベリーレアチーズ

価格：240円(税込み)

概要： 見た目のかわいらしさと高級感を表現するため、ミニストップとして今までにないピンクのスポンジを使用し新奇性を出しました。今までの商品よりも甘さを控えめにし、チーズのおいしさを味わえるように開発。中心にはひそかにダブルベリーソースが隠れており、ベースの北海道牛乳入りレアチーズとスポンジをより一層おいしく召し上がれます。食べている途中で飽きずに最後までお召し上がりいただける絶妙なバランスです。



- 商品 /商品名： 北海道ティラミス

価格：240円(税込み)

概要： 北海道産のマスカルポーネとホイップクリーム、北海道牛乳をブレンドすることでクリーミーな味の中にコクのあるテイストに仕上げたティラミス味です。また、隠し味にブランデーを使用することで味にひそかな深みをだしました。アクセントになる珈琲ソースにもこだわり、ベトナムとモカをブレンドした苦味と酸味のバランスのとれたソースで全体の味を引き立てています。



- 商品 /商品名： ダブルモンブランプリン

価格：260円(税込み)

概要： 通常のモンブランのベースがムースとスポンジなのに対し、今回は元祖モンブランに立ち回りカスタードプリンとモンブランの組み合わせにしました。またトッピングで使用したモンブランも黄色とブラウンの2種を使用、ブラウンのモンブランにはチョコパウダーをいれ見た目のツブツブ感を出し、ブラックココア入りのパイでインパクトを演出しました。



- 商品 /商品名： 十勝こくプリン

価格：150円(税込み)

概要： ファストフードのソフトクリームと同じ北海道十勝産牛乳、ホイップクリーム、卵黄をブレンドしたクリーミーでコクのあるなめらかプリンです。隠し味に原料の砂糖にもこだわり、素焚(スダギ)糖を使用し、くどさのない柔らかな甘さです。カラメルソースにもこだわり、専門店のように焦がした風味を全体に出しました。



\*こちらは、商品の一部です。他商品の詳細、画像のご用意もごさいます。