

2022年7月28日  
イオン琉球株式会社

～沖縄初！大人気のあの味がいよいよ上陸！～

**ミニストップ ソフトクリーム イオン琉球に登場！****7.30（土）イオン北谷店ほか3店舗で販売開始**

イオン琉球株式会社（本社：南風原町、代表取締役社長：鯉淵豊太郎）は、イオングループの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）の看板商品である「ソフトクリーム バニラ」をイオン北谷店、マックスバリュやいま店（石垣市）マックスバリュ宮古南店（宮古島市）の3店舗で販売を開始します。

ミニストップのソフトクリームは、1980年の創業以来40年以上販売しているロングラン商品で、「香り・食感・味わい」にこだわったその味は、コクのあるミルク本来の味を生かしており国内外に多くのファンを持つ人気商品です。

40年以上に渡り時代やトレンドに合わせて変化しながらお客さまの支持をいただき、2020年6月に創業40周年を記念しリニューアルした自信作で、6代目となる待望の“ソフトクリーム バニラ”を沖縄県内の皆さまにお届けいたします。



イオン琉球ではグループのスケールメリットを活かし、店舗のない県内でも多くの皆さまにミニストップブランドの味をお楽しみいただけるよう順次取扱いを拡大していきます。

**【ミニストップ ソフトクリーム 販売概要】**

- ◆ 販売開始 : 2022年7月30日（土）9：00～
- ◆ 展開店舗 : イオン北谷店1階 サービスカウンター内（北谷町美浜8番地の3）  
マックスバリュやいま店 ベーカリー内（石垣市字真栄里292-1）  
マックスバリュ宮古南店 ベーカリー内（宮古島市平良字松原631番）



## ミニストップ ソフトクリーム バニラのこだわり

### 1. 北海道産の生乳・生クリームの比率を上げてミルク感をアップ!

北海道生乳と生クリームを贅沢に使用することで、”ミルク感”を全面に感じていただけるソフトクリームに仕上げました。

### 2. 隠し味の練乳で”コク”を表現

隠し味に練乳を使用することで、さっぱりしすぎないコクのあるミルク本来の味わいを実現しました。

### 3. 卵不使用による食物アレルギーへの配慮

卵不使用なので、より多くのお客さまにお楽しみいただけます。

### 4. バニラの味にあわせてコーンもリニューアル

小麦胚芽の種類と配合を変えることで、サクっとした軽い食感を実現し、バターを配合することでミルクと相性のいいバターリッチな香ばしさをプラスし、相性抜群に改良しました。

### <展開商品>

商品名	ソフトクリーム バニラ
本体価格※1	218円 (税込 235.44円)
販売店舗 (販売時間)	イオン北谷店 (10時~20時) MVやいま店 (9時~17時) MV宮古南店 (9時~17時)
商品特徴	北海道生乳と生クリームを贅沢に使用した“ミルク感”たっぷりのソフトクリーム。 隠し味の練乳でコクを出しており、食物アレルギーにも対応し、卵は不使用となっています。



商品名	・静岡クラウンメロンソフト ・ミックス(静岡クラウンメロンソフト×バニラ)
本体価格※1	295円 (税込 318.60円)
販売店舗※2	イオン北谷店 (10時~20時)
商品特徴	果物の王様といわれるマスクメロンの中でも最高級品として名高い「クラウンメロン」のピューレを配合し、完熟感にこだわっています。乳脂肪分を抑え、植物性脂肪を使用することで、よりメロンの果汁感を再現しました。



※1：税込価格は、お持ち帰り時に適用される軽減税率8%にて表示しております。

※2：マックスバリュやいま店、マックスバリュ宮古南店での取扱いはございません。



## ミニストップ ソフトクリーム こだわりの歴史

ソフトクリームとは、いわば“できたてのアイスクリーム”、つまり生ものなのです。ミニストップは創業以来、厳しい衛生管理のもとソフトクリームの提供を行っています。「品質もおいしさの一つ」。そう考えて、さまざまな取り組みを続けています。味も、時代やトレンドに合わせて変化しながら40年以上に渡り、お客さまの支持をいただいております。

年 代	内 容
1980年	創業時よりソフトクリームバニラを発売。
1991年	乳原料の配合率をアップし、ミルク感の強い2代目バニラに変更。デザートコーンにアーモンドを配合し、香ばしさをアップさせる。
1998年	2連式ソフトフリーザー全店導入により、フレーバーソフトの発売が可能となる。最初のフレーバーは、いちごソフト。
2001年	北海道産生乳を使用した3代目バニラに変更。デザートコーンには小麦胚芽を配合し、さらに香ばしさをアップさせる。
2002年～	「ベルギーチョコソフト」を発売し大ヒット。以降現在まで18年間季節限定で販売しているNo.1フレーバーに。
2003年～	ソフトクリームのプロを認定する社内資格「ソフトクリームマイスター制度」を導入。 <a href="https://www.ministop.co.jp/syohin/sweets/softcream/meister.html">https://www.ministop.co.jp/syohin/sweets/softcream/meister.html</a>
2011年	北海道産生クリームを増やし、よりなめらかな味わいを実現。自然な味わいの4代目バニラに変更。
2011年～	「4代目ソフトクリームバニラ」がモンドセレクションにおいて3年連続”金賞”を受賞。
2013年～	ミニストップのソフトクリーム初となる高付加価値のソフト「北海道プレミアムソフト」を発売。以降現在まで毎年秋や冬限定でプレミアム系のフレーバーソフトを販売し定番化。
2014年	「北海道プレミアムソフト」のヒットを受けて、ミルク感を生かしながら「濃厚」「バニラ感」を味わえる5代目バニラへ変更。国産卵黄を使用し、コクをアップ。
2014年	「5代目ソフトクリームバニラ」がモンドセレクションにおいて”最高金賞”を受賞。
2020年	3月発売の「佐藤錦さくらんぼソフト」がフレーバーソフト延べ100品目となる。
2020年	4月10日「6代目ソフトクリームバニラ」が全店発売。



創業当時からソフトクリームバニラを発売。



牛乳を配合したバニラに変更。デザートコーンにアーモンド配合で香ばしさアップ。



北海道産牛乳を使用したバニラ。デザートコーンに小麦胚芽配合でさらに香ばしさアップ。



北海道産純正クリームを増やし、なめらかさをアップ。自然な味わい、色合いの無着色バニラ。



ミルク感を生かしながら、「濃厚」「バニラ感」を増したバニラへ。国産卵黄でコクアップ。



北海道産生乳と生クリームで濃厚なミルク感に。卵不使用。