



各位

2010年3月25日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード9946)

**愛知県産「西尾の抹茶」使用**  
**「石臼挽き抹茶ソフト」 ミニストップから新発売！！**

いしうすひき

ミニストップ株式会社(本社:東京都千代田区 代表取締役社長:阿部 信行)は、2010年3月30日(火)<sup>1</sup>より順次全国のミニストップ(2010年2月末時点:2,021店)において、愛知県産の地域ブランド「西尾の抹茶」を使用した本格的な味わいの「石臼挽き抹茶ソフト 198円」を発売いたします。

<sup>1</sup> 2010年4月6日(火)より全国発売を開始いたします。



商品名:石臼挽き抹茶ソフト  
価格 :198円

< 商品概要 >

全国有数の抹茶の生産地であり、地域ブランドとして特許庁より認定を受けた愛知県産「西尾の抹茶」を使用したソフトクリームです。

これまで発売してきた抹茶ソフトと比較して約1.5倍の抹茶を使用。濃厚な味わいに仕上げました。

【西尾抹茶の特徴】

西尾抹茶の特徴は、棚式覆下栽培を用いた茶葉を丁寧に摘み、石臼により抹茶に仕上げる点にあります。段階的に遮光の度合いを調整していく棚式覆下栽培により、うまみ成分の「テアニン」を引き出すとともに、伝統的な石臼挽き手法により、自然な旨み、豊かな香りを引き立たせています。

「西尾の抹茶」ブランド

2009年2月に西尾茶協同組合が特許庁に申請した「西尾の抹茶」が抹茶産地として全国で初めて地域ブランドの認可を受けました。地域ブランドとは、地域の名前が付いた特産品を保護するため、特許庁が認定する地域団体の商標制度です。



WAONで「石臼挽き抹茶ソフト」をご購入されると10WAONポイントプレゼント。

対象期間:2010年3月30日(火)~

JMBWAONカード、イオンJMBカードは対象外となります。

この件についてのお問合せ先は、

**ミニストップ株式会社**

秘書・広報担当

043-212-6477

<http://www.ministop.co.jp>



木を植えています

私たちはイオンです

< 棚式覆下栽培の風景 >



【棚式覆下栽培の特徴】

茶葉の成長度合いを見定め、茶畑を覆って日光を遮断する工程は、抹茶の原料となる「てん茶」を作る上で欠かせません。西尾抹茶はこの「覆い」に徹底したこだわりを持っており、茶畑に支柱を立てて黒色の化学繊維ネットを茶畑にかぶせ、段階的に遮光の度合いを調整していく手法をとっています。

段階的に「覆い」をして日光を遮断していくことによって、余分な苦味成分の増加を抑え、リラックス効果があるとされる旨み成分「テアニン」がしっかり含まれた茶葉に成長します。

< 石臼挽き >



【石臼挽きの特徴】

熟練された石臼職人によって作られた石臼でゆっくり丁寧に挽くことで、抹茶の旨みと香りを引き立たせています。

石臼挽きは熱をできるだけかけないように、時間をかけて石臼を廻す為、機械粉碎と比べて非常に手間と時間のかかる製法です。

数ミクロンに仕上げられる抹茶は、1台の石臼から1時間に40グラム程度しかできません。

愛知県西尾市

愛知県西尾市は、愛知県の中央を北から南へ流れる矢作川流域の南端に位置しています。

温暖な気候と矢作川水域の肥沃な土壌は抹茶の原料茶葉（てん茶）の栽培に適しており、西尾市とその周辺地域は全国の抹茶生産量の約30%を誇っています。

