

2025年10月15日
ミニストップ株式会社

手づくりおにぎり等の今後の取り組みについて

この度は、ミニストップ店内で製造・販売しておりました手づくりおにぎり等について、消費期限の表示不正により一時販売を中止しておりましたため、お客さまにはご迷惑とご心配をおかけいたしましたことを、深くお詫び申し上げます。

ミニストップは、“私たちは、「おいしさ」と「便利さ」で、笑顔あふれる社会を実現します。”をミッションに掲げ、創業以来、「できたてのおいしさ」をお客さまにお届けすることを大切にしてきました。今一度、ミニストップで働く全員がこの使命に立ち戻り、お客さまへ店内調理だからこそ提供できるおいしさと、からだにやさしい手づくりおにぎりを改めて販売することといたしました。

新たな販売に向けて、本部の体制は、手づくりおにぎり再スタート店のストアアドバイザー担当店舗を2026年春に向けて順次6店に変更し、指導力を強化します。また、加盟店との勉強会を開催するとともに、再発防止のための取り組みを実施しました。10月3日、4日に直営2店舗にて新しいマニュアル手順に沿った製造や新たなラベル発行機、厨房内見守りカメラのテストを行い、衛生管理面の確認を実施しました。これらのテスト結果を受け、10月15日より直営店にて順次、手づくりおにぎりの製造・販売を開始します。なお、加盟店においては10月24日から順次、販売を計画しています。

加盟店については、販売希望申請をご提出いただきます。販売開始に向けて、営業部長の製造体制の目視確認、理念・衛生教育の実施、設備設置（ラベル発行機・見守りカメラ）、オペレーション教育と厨房衛生相談窓口（厨房110番）の周知等を確認したうえで、新設した社長直轄の衛生監査室長が最終認定します。認定した店舗には、「認定証」を店内に掲示します。

手づくりおにぎり・手づくり弁当・店内加工惣菜においては、品目数をこれまでの70品目から23品目まで絞り込み、食材の管理やオペレーション負荷を改善しました。マニュアルおよび加工手順書を刷新し、販売開始までに店舗ごとに衛生教育、オペレーション教育を実施します。

また、手づくりおにぎり売場において「出来上がり予定時間」を明示することで販売時間を明確にし、適正なラベル表示を行うとともに、お客さまが安心してお買い物ができるよう努めてまいります。店舗における手づくりおにぎり等の製造個数については、適切な数量を本部から加盟店へ提案し、加盟店が製造計画に基づいて製造・販売します。販売状況により、値下げ販売を推奨し、食品ロス削減にも取り組んでまいります。

今後は、これまで以上に本部と加盟店が連携を密に取り、安全安心で、できたてでおいしい商品をお客さまへお届けするために、共に真摯に取り組んでまいります。

【これまでの取り組みについて】

1. 9月1日にご報告しました再発防止策（1）～（6）につきまして、進捗をお知らせします。

- （1） 今般の調査で行った製造・販売・廃棄に係るデータ照合を定期化する
 - ・これまでの「調査」による判明から、「警報」による管理を行います
 - ラベル発行データと販売+廃棄データの異常値が発生した場合、
 - ①店舗運営改革チームがデータ異常値を発信
 - ②衛生監査室長が見守りカメラを確認し、適切なオペレーションかを判断
 - ③判断した結果を営業責任者に通知
 - ④営業責任者は対応・改善結果を報告
- （2） 社長直轄の品質管理専任担当者を新たに配置し、店舗チェック機能を強化する
 - ・衛生監査専任担当者を新たに8名配置
 - ・店舗における手づくりおにぎり等の販売は、最終的に衛生監査室長が認定
- （3） 製造計画に合わせ発行・制御できる新型ラベル発行機の導入や厨房内カメラの設置基準を見直し、衛生管理の強化と製造・販売のルール違反を撲滅する仕組みの構築
 - ・販売開始店舗にはラベル発行機とクラウドカメラを導入済み
 - ・全店の厨房用アルコールディスペンサーを導入済み
 - ・手づくりおにぎり・手づくり弁当・店内加工惣菜の品目数をこれまでの70品目から23品目まで絞り込み、製造工程の管理やオペレーションを改善
 - ・マニュアル、加工手順書を刷新し、販売開始までに店舗でオペレーション教育を実施
 - ・手づくりおにぎり売場に「出来上がり予定時間」を明示。販売時間を明確にし、適正なラベル表示を行うとともにお客さまが安心してお買い物ができるよう改善
- （4） 第三者機関による年2回の衛生調査の評価基準を厳格化し、統制を強化する
 - ・衛生調査で100点に満たない店舗については即日、担当のストアアドバイザーに通知し、100点に向けた改善活動を実施
 - ・衛生調査に合格した店舗には「合格証」を店内にて半年ごとに掲示し、お客さまにお知らせする
- （5） 「厨房110番」を新設し、内部通報体制を強化する
 - ・10月15日に「厨房衛生相談窓口」（厨房110番）を開設
 - ・お客さまの安全安心のために、店内製造商品および厨房の衛生に関する相談を承る
- （6） 加盟店、本部従業員全員を対象に、できたてでおいしく、からだにやさしい店内加工商品の価値、ならびにそれを担保する衛生管理の重要性とルールについて、再教育を実施する
教育カリキュラムについては、以下4つのステップで実施する
 - ・おにぎり申請前教育 : 営業部長が各加盟店に対して衛生調査表に基づいて指導する
 - ・おにぎり製造教育 : 役員、管理職、全営業部員がおにぎりを製造できるよう受講
 - ・従業員3万人衛生教育 : 加盟店オーナー、従業員および本部社員全員が、衛生管理についての法令、リスク、基本オペレーションを学ぶ
 - ・新オペレーション実技教育 : 加盟店製造者に対し新オペレーションの実技教育を実施

2. 加盟店と本部の勉強会開催について

加盟店と本部の勉強会を全国5カ所で6回開催し、これまでの経緯と今後の対応の説明、加盟店からの質疑への回答、コンボストアの理念を再確認して、衛生に関する勉強会を開催しました。

以上