

2012年11月20日
 ミニストップ株式会社
 (証券コード 9946)

各位

フライドチキンの極み
ごくうま
肉・スパイス・ハーブを味わう『極旨フライドチキン』登場！！

～ご注文後の最終加工も美味しさの秘訣～

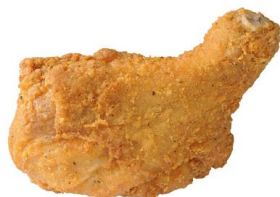
ミニストップ株式会社(本部:千葉県千葉市 代表取締役社長:阿部 信行)は、“本格的なフライドチキンをお客さまにお召し上がりいただきたい”という思いで開発した『極旨フライドチキン(158円)』を、2012年11月20日(火)より順次、国内のミニストップ店舗(2012年10月末現在:2,174店)にて発売いたします。

※2012年11月27日(火)より、ミニストップ全店で発売開始。

6年ぶりに生まれ変わった「極旨フライドチキン」は、女性をはじめ幅広いお客さまに召し上がっていただきたいと考え、11種類のスパイスとハーブを使用した本格的な味わいを追求しております。また、従来に比べ薄衣にすることで肉重量をアップしました。肉にもスパイスとハーブを混ぜ込み、インパクトがあり食べ応えのあるフライドチキンに仕上げました。さらに、骨と肉の部分に切り込みを入れることでほぐれやすくなり、骨付き肉の「食べにくい」と敬遠されるポイントを取りのぞきました。

==ミニストップが提供する本格的なチキン==

1. 11種類のスパイスとハーブを使用
2. 骨付きチキンのインパクトのある味の強さと食べごたえ、スパイスの効いた味わい
 - 衣・お肉ともにスパイスを効かせた、インパクトのある味わいの追求
 - フライ&スチームオープンによるダブル加熱でジューシーさを増量
3. 肉の食感をいかす薄衣仕様
 - 従来より薄衣にすることで肉重量・比率をあげ、肉本来の食べごたえ感をアップ



ごくうま
 ■商品名:極旨フライドチキン
 ■価格 :158円
 ■発売日:2012年11月20日(火)より順次発売
 2012年11月27日(火)全店発売



衣に熱を与え続けるとダメージをうけジューシーさが失われるため、ミニストップのチキン類は、保温陳列を行っておりません。そのため、ご注文をいただいてから最終加工を行います。

～ミニストップでは、お客さまにおいしい状態で召し上がっていただきたいとの思いから、中華まんを除くカウンターフーズすべて、最終加工を行いできたての味わいを提供しております～