

2013年4月25日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

お店で炊いたごはんにつくった
ミニストップ「手づくりおにぎり」全店舗で導入完了
できたての味わいをお試しあれ！

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、以下ミニストップ)はこれまでに、店内に併設した厨房を活用した食事メニューの提供を考え、様々な実験を行ってまいりました。2010年9月、その中から「手づくりおにぎり」と一部「惣菜」を全店舗に導入することを決め、本格的に導入を開始いたしました。このたび、ほぼ全店舗で導入が完了いたしましたのでお知らせいたします。

※一部、店舗構造上発売ができない店舗を除きます。

ミニストップは創業以来、店内に厨房を併設し「できたて」と「手づくり」のおいしさを提供しております。

●炊飯から加工まで。お店で炊きあげた“ごはん”にこだわり、できたての味わいを提供

手づくりおにぎりは、毎月新商品を発売しながら、季節に合わせたおにぎりを提供しております。また同時に、家庭の食卓に登場する身近なおかずをイメージした「唐揚げ」や「春巻き」「コロッケ」などの惣菜も発売しております。お客さま、店舗の要望を取り入れながら品揃えの拡大を図ってまいりました。



●手づくりおにぎりの特徴

手づくりおにぎりは、これまでコンビニエンスストアで、おにぎりを購入する機会の少なかった女性やご年配のお客さまに支持されています。また、「ささみしそ巻き」や「ハムカツ」といった揚げ物惣菜や「Xフライドポテト」などスナック類と一緒に購入されている点が特徴です。さらに、小さめのおにぎり2個と唐揚げや卵焼きなどを組み合わせた「おにぎりセット」などは、忙しいサラリーマンや軽くご飯を済ませたい女性などに人気の商品として定着しております。朝や昼はおにぎりが、夕方には惣菜の販売が伸長しております。

●今後

現在、一部店舗で導入を開始しているミニ弁当シリーズが好調なことから、今後は、おにぎりだけでなく、ミニ弁当等の品揃えを増やし、お客さまに選ぶ楽しさを提供してまいります。

お客さまの需要にあった品揃えを行うとともに、できたてのおいしさも追求してまいります。



手づくりおにぎりこだわりポイント

一. お店で炊きたて、お店で手づくり

店内の厨房で炊きあげたお米を使用し、炊飯から加工まで実施。できたての味わいを提供しています。

二. お米へのこだわり

おにぎりに合う、厳選した国内産コシヒカリを使用。また、お米のおいしさを失わないよう、不純物を取り除いたお米に合う軟水を使って炊きあげています。

三. 具材へのこだわり

どこから食べても美味しさを味わえるたっぷりの具材。例えば、大粒の紀州南高梅の種をお店で抜き、1粒まるごと具材として使用。毎日食べても飽きない美味しさを追求しています。

直巻きの海苔は瀬戸内産、塩は長崎五島灘の塩を使用しております。

《5月発売のおすすめ商品》



■商品名:手づくりおにぎり 豚角煮

■価格 :198円

■発売日:2013年5月7日(火)

■発売地区:手づくりおにぎり導入店舗

豚の角煮を1切れ入れたボリュームたっぷりのおにぎりです。

ジューシーで柔らかい豚バラ肉をじっくり煮込み、とろけるような柔らかさに仕上げました。味付けは、おにぎりとの相性も考え醤油ベースで甘辛く仕上げ一口目からしっかり角煮が味わえるおにぎりです。



■商品名:ミニのつけ弁 牛すき焼き

■価格 :380円

■発売日:2013年5月29日(水)

■発売地区:手づくりおにぎり導入店舗

ごはんの上に大きくカットした牛肉をトッピングした、食べごたえのあるお弁当です。箸休めに厚焼玉子をトッピングしました。

味のアクセントに煎りごまをまぶしました。