

各位

2013年6月24日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

## 行列のできる名店 日本橋海鮮丼つじ半とコラボ つじ半の醍醐味を再現します！

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:宮下 直行、以下:ミニストップ)は、東京都日本橋の行列のできる名店として人気の高い「日本橋海鮮丼つじ半(以下:つじ半)」に監修いただいたおにぎりやサラダなど5品を、2013年6月25日(火)より、全国のミニストップ(2013年5月末現在:2,205店)にて発売いたします。

つじ半は、東京の人気つけ麺店「めん徳 二代目つじ田(以下:つじ田)」の辻田店主と、東京の人気天丼店「日本橋天丼 金子半之助(以下:金子半之助)」の金子店主が共同で立ち上げた海鮮丼のお店です。中学校の同級生であったお二人は、一緒に店を構えるという夢を、2012年9月に実現させました。

ミニストップでは、2012年2月と11月に「つじ田」の辻田店主、9月に「金子半之助」の金子店主にそれぞれお弁当やおにぎりなどの監修を行っていただき、好調な売上を推移いたしました。

2013年の夏は、このお二人が立ち上げた「つじ半」監修を皮切りに、第2・第3弾の監修商品を販売してまいります。お二人には、商品の提案や作り方だけでなく、実際に工場まで足を運んでいただき、食材の切り方から盛りつけまで指導いただくなど、商品の細部までこだわり抜いていただきました。

### 《商品情報》



■商品名:日本橋つじ半 ぜいたく丼むすび

■価格 :198円

■発売地区:全国

つじ半の海鮮丼を手軽に食べられる「おにぎり」にアレンジした、店主にも絶賛いただいた夏の贅沢むすびです。

食感の異なる具材と特製黄身醤油がおいしさのポイントです。



■商品名:日本橋つじ半 鯛めし

■価格 :115円

■発売地区:全国

つじ半の締め鯛茶漬をおにぎりにアレンジしました。鰹だしにまぶした鯛のほぐし身を焼き、香りとともに混ぜ込んだ炊き込みご飯です。

**■商品名: 日本橋つじ半 小柱かき揚げと鯛めし****■価格 : 298円****■発売地区: 全国**

つじ半の締め鯛茶漬の味を再現し、かき揚げと合えました。

鯛だして炊いたご飯に真鯛のほぐし身を混ぜ込んだ鯛めしの上に、小柱とコーンのかき揚げを合えました。

**■商品名: 日本橋つじ半 シャキシヤキ大根の海鮮さらだ****■価格 : 398円****■発売地区: 東北・関東・東海・九州**

つじ半の看板である海鮮をイメージしてサラダに仕上げました。

シャキシヤキ食感の細切り大根と、スモークサーモン、海老、貝柱と一緒に召し上がっていただくサラダです。香ばしいナッツの風味と粒感がアクセントとなっています。醤油ベースの中華風ドレッシングをかけてお召し上がりいただけます。

**■商品名: 日本橋つじ半 味のぜいたく鯛茶漬****■価格 : 398円****■発売地区: 関東・東海・近畿**

つじ半の海鮮丼の締めにあたり、だし茶漬をイメージしました。

さわやかな柚子の香りがアクセントの、胡麻と鰹だしの濃厚スープでいただく鯛茶漬です。

鯛のほぐし身・アサリ・海老・数の子をトッピングした、味・食感ともに追求した贅沢な一品です。