

各 位

2014年6月24日 ミニストップ株式会社 (証券コード 9946)

磯丸水産とミニストップが初コラボ! 「酢海苔」を使った夏季限定メニュー"磯まるむすび"新発売

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、浜焼き居酒屋チェーンを展開する「磯丸水産」(SFPダイニング株式会社 本社:東京都世田谷区 代表取締役社長:佐藤 誠、以下:磯丸水産)とコラボし、寿司酢味の海苔(以下、酢海苔)を使用した夏季限定メニュー"磯まるむすび"を、2014年7月1日(火)より、国内のミニストップ店舗(2014年5月末現在:2,197店)において発売いたします。

当社は、昨年「お寿司の旨さをおにぎりで味わって欲しい」をコンセプトに、「酢海苔」を使った夏季限定のおにぎり"海むすび"を販売し、30代・40代の女性を中心に、さっぱりとした食事を楽しみたい方に支持されました。

今年は、より多くのお客さまにその美味しさを味わっていただきたいと考え、首都圏を中心に居酒屋チェーンを展開している磯丸水産とコラボレーションし、磯丸水産の人気メニューを参考に、「酢海苔」を使用したミニストップ夏季限定メニュー「磯まるむすび」を開発いたしました。

2014年第1弾は、「ねぎとろわさび」「サーモンいくら」の2種類を発売し、具材を変えながら、夏限定のシリーズとして発売してまいります。

<磯まるむすびコンセプト>



「お寿司の味わいをおにぎりで!」

酢海苔・白飯・具材を同時に味わうことで、おにぎりなのにお寿司 のような味わいを引き出しました。

"磯まるむすび"特徴

- ①磯丸水産人気の具材を包み込む!
- ②白飯で味わう、お寿司感覚!
- ③夏向けのさっぱりとした味わい!



※「酢海苔」とは:「すし酢(粒状)のついた海苔」。ごはんに巻くだけで、白飯が"酢めし"に早変わりします。

【この件についてのお問合せ先】

■報道関係お問い合わせ先:

社長室 コーポレートコミュニケーションチーム 菅原・篠原・山盛 TEL: 043-212-6477

■お客さまからのお問い合わせ先:

お客さまサービスコールセンター フリーダイヤル:0120-865-132





<磯まるむすびの商品概要>



7月の発売商品



■商品名:磯まるむすび ネギトロわさび

■価格:135円(税込)

■発売日 :2014年7月1日(火)

■発売地区:全国

■商品概要:磯丸水産の人気メニューを参考に、まぐろと びんちょうまぐろを具材にし、夏向けにわさびをピリッと効か

せました。



■商品名:磯まるむすび サーモンいくら

■価格:158円(税込)

■発売日:2014年7月1日(火)

■発売地区:全国

■商品概要:磯丸水産の人気メニュー、サーモンとイクラを

具材にしました。

8月の展開予定



■商品名:磯まるむすび 青しそサーモン(仮)

■価格:140円(税込) 予定

■発売日 :2014年8月5日(火)予定

■発売地区:全国予定

■商品概要:真夏においしく召し上がれるよう「刻み大葉」と「ガリ生姜」を入れ

たサーモンのおにぎり。さっぱりすっきりとどうぞ。

■商品名:磯まるむすび まぐろの二種盛り(仮)

■価格:160円(税込)予定

■発売日 :2014年8月12日(火)予定

■発売地区:全国予定

■商品概要:居酒屋磯丸水産人気のメニューをおにぎりで具現化。魚種の異な

る鮪と味付けの工夫に苦労した逸品です。

9月の展開予定



■商品名:磯まるむすび 明太子&だし巻き玉子(仮)

■価格:140円(税込) 予定

■発売日 :2014年9月2日(火) 予定

■発売地区:全国予定

■商品概要:最近のCVSのトレンドアイテムを酢海苔で。厚焼玉子は出汁感に

拘り焼津産鰹節使用、かねふくブランド明太子です。

■商品名: 磯まるむすび かにみそ&貝柱(仮) ■価格:160円(税込) 予定

■発売日 :2014年9月9日(火)予定

■発売地区:全国予定

■商品概要:居酒屋磯丸水産人気No.1メニュー「かに味噌甲羅焼」をおにぎり

にアレンジしました。