



2014年7月23日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各 位

夏だ！チキンにガブリつけ！！
一度は憧れた？！あのお肉がミニストップにやってくる
骨付き原始肉風ハンマーチキンを7/25(金)より順次発売開始

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、夏休みに入ったこの時期に、食べる楽しさやおもしろさを提供したいと考え、「骨付き原始肉風 ハンマーチキン」を2014年7月25日(金)※より順次、国内のミニストップ(2014年6月末現在:2,196店)にて発売いたします。
※2014年8月1日(金)より、国内全店で発売開始。

子どもの頃、「一度は食べてみたい！」という想いを抱いた方も多い、ゲームやマンガ等でおなじみの原始肉をイメージした骨付きチキンを、この夏限定で発売いたします。

食べ応え感を出しつつ原始肉のイメージに近づけるにあたり、数々の難題が待ち受けておりました。何度も試作を重ねた結果、中は骨付きもも肉、外は粗引きの鶏肉という二層構造にすることで、商品化にいたしました。

ご家族や友達と過ごす機会の増える夏休みに、会話の生まれるおもしろさを含んだ商品を発売いたします。



■商品名:骨付き原始肉風 ハンマーチキン

■発売日:2014年7月25日(金)より順次発売

2014年8月1日(金)より全国のミニストップにて発売

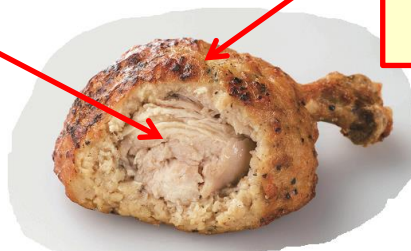
■価格:240円(税込)

■エネルギー:239kcal

肉感・ジューシー感を保った鶏の骨付きもも肉を、鶏皮等を入れた鶏の挽き肉で全体を包み込みました。その後一本一本丁寧に炭火で焼き、適度の焦げ目をつけ原始肉風に仕上げたチキンです。チキンの旨味とブラックペッパーやにんにく、香辛料等のスパイスを鶏肉の中に凝縮した、インパクトのある味わいが特長です。レジにて注文承り後、最終加工を行い提供いたします。
《数量限定》

中は
骨付きもも肉

外は
粗挽きの鶏肉



AEON



木を植えています

私たちはイオンです