



各位

2017年12月4日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

味噌の旨みと具材の食感

キーワードは“多彩”“贅沢”“芳醇”

ミシュランガイド2017東京 一つ星掲載「旬の味いち」監修 「和」を堪能するメニュー12/5(火)より発売

ミニストップ株式会社(本社:千葉県千葉市 代表取締役社長:藤本 明裕、以下:ミニストップ)は、ミシュランガイド2017東京の一つ星掲載店として紹介されている東京・六本木の名店「旬の味いち」監修の弁当・サンドイッチ・生パスタを、2017年12月5日(火)より、国内のミニストップ(2017年10月末現在:2,245店)にて発売します。

ミニストップは、1年を締めくくる12月に、ミシュランガイド2017東京 一つ星掲載店「旬の味いち」監修の「和食」を楽しむメニューを提案します。一つ一つの食材を最大限に生かし、食材の旬の味を大切にする店主・田中祐市さんのこだわりを存分に表現しました。

ミニストップは、これまでに洋食や中華において様々な監修メニューを発売してきました。今回、多くの日本人に慣れ親しんだ「和」に着目し、従来とは異なる新しい世界観の弁当・サンドイッチ・パスタを発売します。

味噌の旨みと具材の食感、そして彩りを楽しむ、この時期だけの味わいです。



AEON

木を植えています
私たちはイオンです

さわら

【商品名】特選鯖の西京焼き海苔弁当 【価格】798円(税込) 【発売地区】全国

ごはんの間に海苔を挟み、さらに青海苔をトッピングした具沢山の海苔弁当です。西京味噌で漬けた鯖をじっくり焼き上げ鶏肉や煮物を詰め合せた、彩り、具材の豊富さが堪能できる多彩な弁当です。

鰹、鯖、昆布エキスでじっくり煮込んだ切干大根

煮物は、店主こだわりの色味を引き出し、季節食材「柚子」をトッピング

軟骨の食感が特長の旨みの詰まったつくね

ごはんの間におかか海苔を挟み、青海苔をたっぷりトッピング

醤油、水飴等で煮込んだ煮玉子

醤油ベースの味を鶏肉にじっくりと染み込ませて焼き上げた鶏照焼

西京味噌で漬けた鯖をじっくりと焼き上げた、甘みのある味噌だれが食欲を刺激



【商品名】焼き野菜と鶏の西京焼きサンド 【価格】498円(税込) 【発売地区】全国

ブロッコリーと赤ピーマンの焼き野菜、揚げかぼちゃ、鶏肉の西京焼きにクリームチーズをあわせた、具だくさんの和風サンドイッチです。

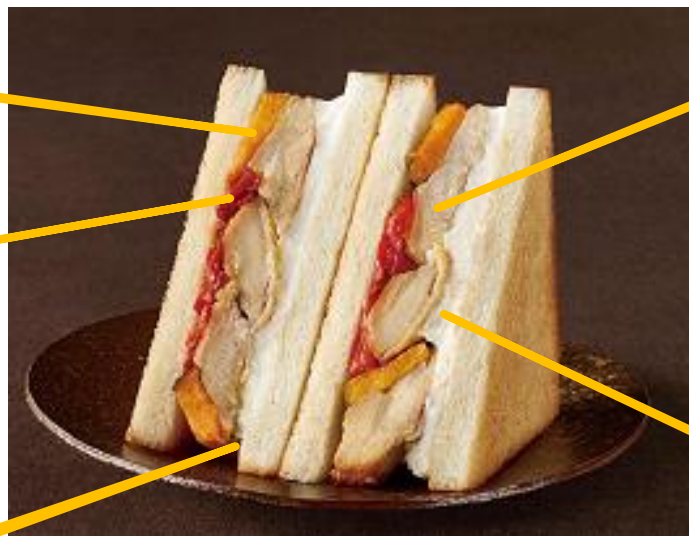
揚げたほくほくかぼちゃで甘みをプラス

鶏肉の両面に西京味噌を塗り焼き上げた、自然な味噌の味付けがポイント

焼き上げた赤ピーマンで彩りよく

クリームチーズと合わせ、まろやかな味付けを実現

焼き上げたブロッコリーが食感を演出



※画像は盛り付けイメージです

【商品名】生パスタ豆乳仕立ての冬カルボナーラ 【価格】498円(税込) 【発売地区】全国

豆乳で仕立てたカルボナーラソースに西京味噌を加え風味を引き出し、ブロッコリーやほうれん草、かぼちゃ、きのこ炒めをトッピングした、冬向けのカルボナーラです。

彩りと香りづけに、旬のゆずをトッピング



ブロッコリーやほうれん草、かぼちゃ、きのこなど彩りのよい野菜をトッピング

ベースの豆乳ソースに、西京味噌を加え風味をアップ

※画像は盛り付けイメージです

「旬の味 いち」



「ミシュランガイド2017東京」一つ星掲載店。12月1日に発行された「ミシュランガイド2018東京」においても一つ星掲載店として紹介される。2011年より連続して一つ星掲載店に名を連ねる隠れた名店。

産直で仕入れる旬の魚介と野菜を使った料理が楽しめる。六本木の路地裏にある、木の温もりに包まれた日本料理店。春は山菜、夏はトマトやきゅうり、秋はきのこ、冬は雪下で貯蔵した白菜・ねぎなど「旬」にこだわり、昔ながらの食の魅力を追及している。コースの形式に捉われない「おまかせ料理」を基本とし、その日におすすめできる献立を提供。