



各 位

NEWS RELEASE

2018年2月1日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

## 人気つけめん店「つけめん玉」監修第2弾！

### 看板商品を再現した「あつもり魚介豚骨つけめん」など計9品 2/6(火)よりミニストップにて発売開始

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、人気つけめん店「つけめん玉」監修による商品を、2018年2月6日(火)より国内のミニストップ(2017年12月末現在:2,251店)にて発売します。

2017年6月に実施した第1弾では、「つけめん」や「醤油ラーメン」を冷し麺にアレンジした商品が人気となり、多くのお客さまよりご支持をいただきました。今回、実施する第2弾ではより寒さの増す季節に向け、“あたためておいしい”商品を発売します。玉グループ系列の最新店である「バラそば屋」の定番商品「バラそば(塩とんこつラーメン)」や、「つけめん玉」の看板メニュー「あつもり魚介豚骨つけめん」などの人気商品を再現します。その他、寒い季節にぴったりな「生姜鶏白湯スープ」や、「弁当」「おにぎり」「手巻寿司」など「つけめん玉」こだわりの商品、計9品をラインアップします。

店主の玉川正視氏が「コンビニにあって欲しい」をテーマに、商品監修を行い、完成した味をぜひこの機会にご賞味ください。

#### <おすすめ商品>



- 商品名: つけめん玉監修 バラそば(塩とんこつラーメン)
- 価格: 498円(税込)
- 発売日: 2018年2月6日(火)
- 発売地区: 全国
- 商品特長:

「つけめん玉」の系列店舗「バラそば屋」の看板商品を再現したラーメンです。大ぶりのネギと薄切りのチャーシュー、メンマのシンプルなトッピングに、豚骨ベースのあっさりスープは最後まで飲み干せるおいしさです。

※画像はイメージです。

AEON

木を植えています  
私たちはイオンです

<「つけめん玉」監修商品>



- 商品名: つけめん玉監修 あつもり魚介豚骨つけめん
- 価格: 498円(税込)
- 発売日: 2018年2月6日(火)
- 発売地区: 全国
- 商品特長: 「つけめん玉」の看板商品を再現したつけめんです。スープは豚骨をベースにし、カツオ、煮干をブレンドしたダブルスープ。濃厚ながら飽きが来ない味わいです。



- 商品名: つけめん玉監修 生姜鶏白湯スープ
- 価格: 398円(税込)
- 発売日: 2018年2月6日(火)
- 発売地区: 全国
- 商品特長: 野菜・鶏肉などを盛り込んだ具沢山の鶏白湯スープです。生姜の香りで味が引き立つ、寒い季節におすすめの商品です。



- 商品名: つけめん玉監修 玉の黒やきめし
- 価格: 398円(税込)
- 発売日: 2018年2月6日(火)
- 発売地区: 全国
- 商品特長: 焦がし醤油とカツオの香り豊かなブラック炒飯です。にんにくの風味を効かせてパンチのある味付けに仕上げています。



- 商品名: つけめん玉監修 二種類のねぎ焼豚飯
- 価格: 380円(税込)
- 発売日: 2018年2月6日(火)
- 発売地区: 全国
- 商品特長: 玉ねぎと刻んだメンマを混ぜ込んだチャーシューと、大きくカットした炙りチャーシューを楽しめます。トッピングのメンマとガリがアクセントです。

※画像はイメージです。

<「つけめん玉」監修商品>



- 商品名: つけめん玉監修 こだわりのたれかつ丼
- 価格: 498円(税込)
- 発売日: 2018年2月6日(火)
- 発売地区: 全国
- 商品特長: 食感の良いひとくち豚かつにカツオの風味豊かな甘辛いソースをたっぷり染み込ませた、出汁感のあるかつ丼です。



- 商品名: つけめん玉監修 肉好きのための肉づくしむすび
- 価格: 160円(税込)
- 発売日: 2018年2月6日(火)
- 発売地区: 全国
- 商品特長: ご飯、中具、トッピング全てに肉を使用した肉づくしのおにぎりです。ブラックペッパーの香りが食欲をそそります。



- 商品名: つけめん玉監修 濃厚味噌焼おにぎり
- 価格: 150円(税込)
- 発売日: 2018年2月6日(火)
- 発売地区: 全国
- 商品特長: 濃厚な味噌ラーメンを焼きおにぎりに仕立てました。中央には青ネギ、にんにく、豚ミンチをトッピングしています。



- 商品名: つけめん玉監修 だし醤油の焼豚巻
- 価格: 168円(税込)
- 発売日: 2018年2月6日(火)
- 発売地区: 全国
- 商品特長: ラーメン店でおなじみの焼豚とメンマを具材にした、魚介出汁のきいた醤油の風味と焼豚が絶妙な手巻き寿司です。

※画像はイメージです。



### 「つけめん玉」とは

日々進化を続ける「濃厚つけめんのパイオニア」

2008年神奈川県川崎市にオープンした「つけめん玉 本店」を総本山に様々なジャンルの店舗を系列に持つ。

つけめん玉のスープは厳選された動物素材、魚介類、数種類の野菜と大量のタマネギを長時間じっくり煮込む事で脂に頼らない「しっかり濃厚、後味さらり」の最後まで飽きのこない唯一無二の濃厚つけめんが完成する。

「おいしいものづくり」を理念にかかげ日々進化を続け、現在国内10店舗、海外(台湾)1店舗を展開している。

2017年には東京都杉並区、板橋区に「バラそば屋」を新規オープンするなど店舗展開も積極的に行っている。

公式サイトURL: <http://gyoku.co.jp/>

つけめん 中華そば  
**GYOKU** 監修商品 新発売

待つてました!  
名店の味

あつもり  
魚介豚骨  
つけめん

バラそば  
(塩とんこつラーメン)

つけめん 中華そば  
**GYOKU**  
店主 玉川正視氏

麺以外も!  
ここでしか  
味わえない  
商品がここに!

生実白湯  
スープ

こだわりの  
たれかつ丼

玉の黒やきめし

二種類のねぎ焼豚飯

肉好きのための  
肉つきむすび

濃厚味噌  
焼おにぎり

だし醤油の焼豚巻

※一部、取り扱っていない商品もございます。※画像は全てイメージです。 2/6~2/15日

特設サイトURL: [https://www.ministop.co.jp/campaign/mini\\_gyoku/](https://www.ministop.co.jp/campaign/mini_gyoku/)

※特設サイトは2018年2月6日(火)10時より開設