



各 位

NEWS RELEASE

2018年4月2日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

## ミニストップの「手巻おにぎり」が大幅刷新！ 4/3(火)より発売開始

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、人気商品「手巻おにぎり」を刷新し、2018年4月3日(火)より国内のミニストップ(2018年2月末現在:2,254店)にて発売します。

今回のリニューアルでは、「手巻おにぎり」に使用されている「具材」「海苔」「ご飯」(\*)を食材や製法をひとつひとつ見直すことで、より品質の高い商品として発売します。また、パッケージについても商品特長を明確に記載するとともに、使用している「具材」がイメージしやすいデザインに変更します。※「ご飯」は17年10月より先行してリニューアルを実施。

### リニューアルのポイント

- 食材、製法にこだわった「具材」
- より香ばしい風味を感じられるパリッと食感の「海苔」
- 炊飯方法の見直しにより、ふっくら炊き上げた「ご飯」

### 《一押し商品》



- 商品名:手巻おにぎり ツナマヨネーズ ■ 価格:115円(税込)
- 発売日:2018年4月3日(火) ■ 発売地区:全国
- 商品特長:従来品と比較し中具量を約1.2倍にアップしました。

#### 【食材へのこだわり】

1. 「ツナ」  
まぐろとかつおの配合を見直すことで旨みを引き出しました。
2. 「マヨネーズ」  
コクのある卵とやわらかな風味の酢で作った専用マヨネーズです。
3. 「だし醤油」  
味わい深い丸大豆醤油がツナマヨネーズ全体の一体感を高めます。

AEON

木を植えています  
私たちはイオンです

《その他の手巻おにぎり》 発売日:2018年4月3日(火) 発売地区:全国



■商品名:手巻おにぎり 紅しゃけ ■価格:140円(税込)

■商品特長

ふり塩製法で熟成した紅鮭を香ばしく焼き上げました。  
荒ほぐしにすることで鮭本来の旨みや食感を楽しめます。  
※MSC認証の「手巻おにぎり 紅しゃけ」を販売している店舗を除く。  
(千葉県、東京都の一部、茨城県の一部 約300店)



■商品名:手巻おにぎり 日高昆布 ■価格:110円(税込)

■商品特長

北海道日高産の昆布を砂糖、醤油で炊き込んだ食感の良い昆布です。  
素材を活かした風味のよい味付けです。



■商品名:手巻おにぎり 炙り焼たらこ ■価格:130円(税込)

■商品特長

旨みのある五島灘の塩を使用したたらこを香ばしく焼き上げました。  
後味にほんのりと柚子の香りを楽しめます。



■商品名:手巻おにぎり 紀州南高梅 ■価格:110円(税込)

■商品特長

フルーティー感のある梅肉と、天日干しをすることで旨みが凝縮された  
梅肉の2種を使用し、梅の食感も楽しめるおにぎりです。



■商品名:手巻おにぎり ネギトロ(わさび入り) ■価格:140円(税込)

■商品特長

まぐろたたきと長葱を2種類の醤油で味付けしたネギトロです。  
ごま油の風味がアクセントになっています。