



各位

2018年6月25日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

ミニストップのおにぎりは “ふり塩製法”でもっとおいしくなる 6/26(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、新たに“ふり塩製法”を取り入れよりおいしくなった「手巻おにぎり」※を、2018年6月26日(火)より国内のミニストップ(2018年5月末現在:2,234店)にて発売します。

※手巻おにぎり、味付海苔おにぎり全品がリニューアルの対象となります。

ミニストップでは本年4月、人気商品“手巻おにぎり”の「具材」「海苔」の全面リニューアルを実施しました。今回、さらなる品質の向上を図るため“ふり塩製法”を新たに取り入れます。家庭で握ったおにぎりのような、ふっくらとしたお米の食感と自然な味付けをお楽しみいただけます。

ふり塩製法のポイント

- 瀬戸内・備前岡山の海水で作られた国産原料100%の塩を使用。
- 海の恵み“にがり”を含んだ塩味のカドの少ない塩を“ふり塩”として使用し、お米の甘みを引き立てる製法。

《おすすめ商品》 発売日:2018年6月26日(火) 発売地区:全国



- 商品名:手巻おにぎり ツナマヨネーズ
- 価格:115円(税込)
- 商品特長:
コクがありながらも醤油の風味が引き立つ、ふり塩製法を生かしたツナマヨネーズです。



- 商品名:手巻おにぎり 紀州南高梅
- 価格:110円(税込)
- 商品特長:
刻んだしそを入れ、梅の風味と食感を引き出しました。気温が上昇する夏にさっぱりとお召し上がりいただけます。

