

各位

ドドン！と登場！
“伝説のすた丼屋”監修
“すたみな丼”他全4品 6/9(火)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、株式会社アントワークス(本社:東京都中野区 代表取締役社長:早川 淳)運営の“伝説のすた丼屋”が監修した「すたみな丼」(本体価格:540円)を含む全4品を、2020年6月9日(火)より全国のミニストップ(2020年4月末現在:1,978店)にて発売します。

1971年、東京都国立市発祥の歴史ある人気チェーン店“伝説のすた丼屋”の世界観をミニストップで表現するために、試作を重ねながら監修いただいた自信の4品を開発いたしました。看板商品である伝統の一杯「すた丼」の再現を目指した「すたみな丼」や隠れた人気メニューである「炒飯」に加え、コンビニならではの商品でもある麺類でもその世界観を表現し、「冷し担々すたみなまぜそば」「すたみな豚キムチ焼そば」を発売します。

気温の上昇や蒸し暑さを感じるこの時期にぴったりの商品となっておりますので、是非お試しください。

【商品情報】

- 商品名: 伝説のすた丼屋監修 すたみな丼
- 本体価格: 540円(税込:583円)※1
- 発売日: 2020年6月9日(火)
- 発売地区: 全国
- 商品特長: “伝説のすた丼屋”看板商品である「すた丼」を、味・見た目・隠れた部分まで再現することこだわりました。

にんにくのしっかり効いたたれで豚肉を炒め、長ねぎとともにご飯の上に乗せ、卵黄ソースをトッピングしました。ご飯の上の海苔や付け合せの沢庵も再現し、またご飯や肉の量もボリュームたっぷりに満足感のある商品に仕上げました。



【その他商品情報・・・発売日：2020年6月9日(火)、発売地区：全国】

●商品名：伝説のすた井屋監修 すたみな炒飯

●本体価格：420円(税込：453円)※1

●商品特長：

“伝説のすた井屋”隠れた人気商品である「炒飯」を再現しました。
その炒飯ににんにくが効いた炒めた豚肉とスパイスをトッピングして、ボリュームを出しました。やみつきになる味が特徴です。



●商品名：伝説のすた井屋監修 冷し担々すたみなませそば

●本体価格：496円(税込：537円)※1

●商品特長：

練りごまをベースにした濃厚な担々麺スープを使用した担々ませそばです。
フライドガーリックとオニオンが入ったパワフルな味わいに、唐辛子の辛さや花椒の香りを加えたサクサクのスパイスでパンチのある味わいに仕上げました。
「すた井」の特長である豚肉は食べやすい薄切りを使用し、冷し麺に良く合います。



●商品名：伝説のすた井屋監修 すたみな豚キムチ焼そば

●本体価格：460円(税込：496円)※1

●商品特長：

豚キムチを使用した、麺重量約300gのスタミナ満点の焼そばです。
「すた井」をイメージし、豚キムチ炒めの中央に卵黄風ソースをトッピングしました。
魚醤、ヤンニョム醤、蝦醤を使用したキムチの素と鶏ガラスープ等を使用し、辛みと旨みのある焼そばに仕上げました。



※1. 税込価格は、お持ち帰り時に適用される軽減税率8%にて表示しております。
イトインスペースで飲食される場合は標準税率10%が適用されます。

【監修店紹介】

1971年、東京・国立で『旨いものを腹いっぱい食べて頑張ってほしい』という創業者の想いから生まれて以来、40年以上愛され続けるスタミナ&ボリューム満点のメニューが揃う人気店。
全国83店舗を展開し、海外にも進出しています。看板商品のすた井は根強いファンをもつ不動の人気No.1。

