



各位

NEWS RELEASE

2021年12月13日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

ミシュラン1つ星の名店「Japanese Soba Noodles 蔦」店主 大西 祐貴氏が監修

おうちで楽しむプロのひと品 『トップバリユ 醤油ラーメン』

12/14(火) 発売

ミニストップは、東京都代々木上原のラーメン専門店「Japanese Soba Noodles 蔦」店主、大西 祐貴氏が監修した、「トップバリユ 醤油ラーメン」(税込価格:537円)を、2021年12月14日(火)より国内のミニストップ店舗にて発売します。お店の人気メニュー「醤油ラーメン」のトリュフの香り、ポルチーニ茸の深いUMAMI(旨味)のスープをレンジ麺で再現した、こだわりの商品です。ミニストップは今後も、おうち時間の充実と楽しさをご提供する商品を開発・発売してまいります。

【商品情報】

- 商品名: トップバリユ 醤油ラーメン
- 本体価格: 498円(税込:537円)※
- 発売日: 2021年12月14日(火)
- 発売地区: 全国(2021年11月末現在:1,944店)

●商品特長:

- ★国産小麦粉に、全粒粉をブレンドした弾力と粘りのあるもちもち麺
- ★トリュフやポルチーニ茸のソースで風味豊かなコク深いスープ
- ★真空調理された、柔らかくて大きな肩ロースチャーシュー
- ★さらに香りづけにトリュフ風味の専用オイル使用で仕上げ

チキンや魚介、きのこ、香味野菜等の複雑な素材のUMAMI(旨味)を、バランスよく仕上げた贅沢な醤油ラーメンをお楽しみください。

※ 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。イー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。

【ご参考】「Japanese Soba Noodles 蔦」について
ラーメンの無限の創造性と可能性をテーマに置き、日本のUMAMIの食文化と世界中の様々な食材を融合。スープ、タレは化学調味料不使用。4年連続ミシュラン一つ星獲得のラーメン専門店。



Japanese Soba Noodles

蔦

<醤油ラーメン イメージ画像>

AEON

木を植えています
私たちはイオンです