



各 位

NEWS RELEASE

2022年3月22日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

一度食べたら、ハマります。 やみつキッチン タレがうまいと、ぜんぶうまい 「タレ弁」

3/22(火) 新発売

ミシュラン一つ星3年連続獲得、代々木上原「sio」鳥羽周作シェフと共同開発
合言葉は「タレでコンビニ弁当に革命を起こす」

ミニストップが、タレにこだわり、タレセントリック(タレ中心の発想)で考えた、やみつキッチンの新「タレ弁」シリーズ。
「豚生姜焼き弁当」と「チャーシュー弁当」の2品を、国内のミニストップ店舗にて発売します。
鳥羽シェフ初のコンビニ弁当開発商品となります。

一度食べたら、
ハマります。

やみつキッチン



タレ弁の開発背景 | 逆転の発想！? 「タレセントリック(タレ中心の発想)」とは？

コンビニ弁当で可能な唯一の調理は、電子レンジを使用することだけです。
その課題を解決するためにたどりついたのが「調理から調味」という発想です。
そのプロセスで、「調味」の鍵を握るのが「タレ」だと気づきました。今回はりんご/はちみつ/生姜の効いた秘伝の「タレ」、その名も「例のタレ」を鳥羽シェフと共に開発しました。
通常の弁当開発は、お肉やお米など食材に合わせ「タレ」を作るのがセオリーです。
今回は逆に「タレ」に合わせ、よく絡むようあえて肉を薄くし、お米は、濃厚な「タレ」に合うあっさりな味わいの北海道産ななつぼしのブレンド米を使用しています。
まずはタレありき、すべての食材も「タレセントリック」(タレ中心の発想)で考え直し、「タレ弁」を完成させました。さらに従来の約2倍の分量の別添タレ「例のタレ」も付いています。
細部までとことんこだわった「タレ弁」を、十分にお楽しみください。



別添「例のタレ」

※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



合言葉は「タレでコンビニ弁当に革命を起こす」

ミシュラン一つ星3年連続獲得 代々木上原「sio」鳥羽周作シェフより

「実は大学時代に初めてアルバイトをしたのが仙台のミニストップでした。当時はお金もなく、焼肉のタレを白米にかけ食べていました。そんな原体験が、今回のお弁当作りに役立っています。ミニストップは店舗数がそこまで多くなく、お弁当のバラエティなども他社に比べるとやや少ないかもしれません。だからこそ、今回一緒にタレセントリックで考えた『タレ弁』でコンビニ弁当市場へ大きな風穴を開けることができれば面白くなるのではないかと思います。合言葉は、“タレでコンビニ弁当に革命を起こす。”です。」

ミニストップ株式会社 弁当開発担当者 松本健より

「通常のお弁当作りでは、食材から考えて作り始めるのですが、今回は開発の順序が真逆で、タレから発想して、そこからタレに合う素材は何にするか考えていきました。鳥羽シェフからタレ発想で考えると初めてお話を聞いた時、非常に納得感がありました。というのも、実は我々もタレに注力して商品開発したいと思っていたからです。タレをたっぷりかけお肉やご飯を食べるのは、誰にとっても美味しい体験なはず。こだわりにこだわったタレを多くのお客さまに味わっていただき、『タレ弁』に共感していただけたら嬉しいです。」

【商品情報】 ●発売日:2022年3月22日(火) ●発売地区:全国(2022年2月現在:1,934店)

- 商品名 : タレ弁 豚生姜焼き弁当
- 本体価格 : 528円(税込570円)※
- 商品特長 : 「タレ」中心にお肉/お米/付け合わせなど考え抜いた生姜焼き弁当です。りんご/はちみつ/生姜のきいた別添の秘伝の「タレ」は、従来よりも約2倍の20g入っており、こだわった「タレ」を十分にお楽しみいただけます。「タレ」が絡むように通常よりも薄切りにした豚バラ肉を、鳥羽シェフ直伝のレシピで炒めています。お米は、あっさりした味わいの北海道産ななつぼしのブレンド米を使用し、またスライス幅にもこだわり、シャキシャキになるように炒めた玉ねぎも食感のアクセントになっています。



- 商品名 : タレ弁 チャーシュー弁当
- 本体価格 : 556円(税込600円)※
- 商品特長 : 2021年に発売したチャーシュー弁当を、鳥羽シェフ監修のもとリニューアルして発売します。豚生姜焼き弁当と同様に、りんご/はちみつ/生姜のきいた、従来の約2倍サイズの別添の秘伝の「タレ」を使用しています。「タレ」が絡むようチャーシューの厚さをあえて薄くスライス。お米はあっさりした味わいの北海道産ななつぼしのブレンド米を使用。「タレ」とともに食感を楽しめるよう付け合わせに甘辛のタケノコ、お米の上にはたくあん、もやしをトッピングし、食感のメリハリを出しました。



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

※ 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。



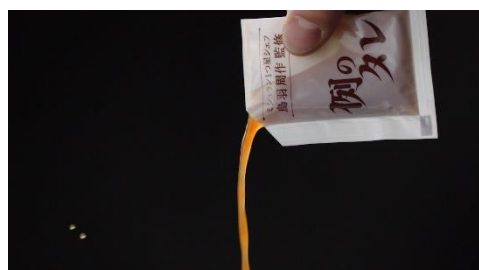
WEB CM

公開日: 3月22日

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=5R97X6g8ntk>

内容: 昨年から秘密裏に進められていた「タレ弁」の開発。鳥羽シェフ監修のもと、ミニストップ商品開発チームも一丸となって試作に取り組みました。その中で何度も何度も行われた「試食会」の様子をそのままWEB CMのメインコンテンツにしました。時に優しく、時に厳しく、鳥羽シェフの叱咤激励が飛び交う「試食会」の臨場感と、徐々に出来上がっていく「タレ弁」の開発プロセス、何よりこだわりが詰まった「タレ弁」の美味しさを、疑似体験していただける内容となっております。

MINI STOP が
タレで
コンビニ弁当に
革命を起こす



鳥羽周作(とば・しゅうさく)シェフ プロフィール

1978年生まれ、埼玉県出身。Jリーグの練習生を辞め、小学校の教員を経て、31歳で料理人の世界へ入門するという異色の経歴をもつ。有名店での修行を経て、2018年7月に「sio」をオープン。同店はミシュランガイド東京 2020 から3年連続一つ星店として掲載される。現在、丸の内に二号店「o/sio」、渋谷に「純洋食とスイーツ パーラー大箸」、大阪に居酒屋「ザ・ニューワールド」、奈良にすき焼き「崙つね」、表参道に「Hotel's」を展開。