



各 位

NEWS RELEASE

2022年8月10日
ミニストップ株式会社
パパプロe街佐野奉行所
栃木県佐野市



“パパプロe街佐野奉行所”認定

ソースが香るヤミツキ味！「佐野黒から揚げ(4個)」、
蒸して揚げる！「いもフライ(5個)」

～8月17日(水) 新発売～

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、パパプロe街佐野奉行所(栃木県佐野市代官:堀川悦郎、以下:パパプロ)・栃木県佐野市(市長:金子裕、以下:佐野市)とコラボレーションし、昨年好評をいただいた商品「佐野黒から揚げ(4個)」(税込価格220.32円)※、に加え、本年は佐野市のご当地グルメのひとつ、「いもフライ(5個)」(税込価格160.92円)※、さらにその2品を組み合わせた「得とくパック黒から・いもセット」(税込価格368.28円)※、の3品を2022年8月17日(水)より、全国のミニストップ店舗にて発売します。

昨年発売した佐野黒から揚げは、2021年度で販売した商品の中で、最も高い販売数を記録しました。(除くCM商品)
今年は、その佐野黒から揚げに加え、佐野市のご当地グルメのひとつ、いもフライを発売します。黒から揚げ、いもフライ、共にソースグルメとして、暑い夏にピッタリの商品です。

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してまいります。



2022年8月10日
ミニストップ株式会社
パパプロe街佐野奉行所
栃木県佐野市

●発売日:2022年8月17日(水) ●発売地区:全国(2022年7月末現在:1,904店)

【商品情報】

- 商品名: 佐野黒から揚げ(4個)
- 本体価格: 204円(税込:220.32円)※
- 商品特長:

1. 佐野黒から揚げ独特の見た目と味わいを再現

佐野黒から揚げの特長である「黒い見た目」にインパクトがあります。また、ソースの甘みと酸味が食べた瞬間に口に広がり、唐辛子と黒胡椒の辛味が残る独特な味わいを再現しました。やや濃いめの味付けで、おかずにもおつまみにもぴったりです。

2. しっとりとジューシーな食感

独自配合の漬け込み液で、フレッシュ原料の鶏肉を漬け込むことで、水分や油分が外に出るのを防ぎ、“ジューシーな食感”に仕上げました。

3. ソースはスパイシー&マイルド

味の決め手のソースは、野菜・果実の旨味にスパイシーさとマイルドさを兼ね備えた味にしました。

- 商品名: いもフライ(5個)
- 本体価格: 149円(税込:160.92円)※
- 商品特長:

1. 蒸すことで甘味を引き出す

でんぷんの多い品種を使用し、じゃがいもを蒸してから衣をつけるひと手間を加え、甘味のあるホクホクしたいもフライを実現しました。

2. 風味の良い衣

糖度の高いパン粉をブレンドしたオリジナル配合のパン粉により、揚げたときの香ばしい小麦の風味と、食欲をそそる揚げ色に仕上げました。

- 商品名: 得とくパック黒から・いもセット
 - 本体価格: 341円(税込:368.28円)※
- 佐野黒から揚げ4個といもフライ5個のお得なセットです。

※ 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。



画像はイメージです。

2022年8月10日
ミニストップ株式会社
パパプロe街佐野奉行所
栃木県佐野市

【パパプロe街奉行所と佐野黒から揚げのご紹介】

2016年10月、地域のパパたちが主体となり、地域にある芽をビジネス化しようと立ち上げた地方創生プロジェクト「佐野パパプロジェクト」。このプロジェクトのメンバーが設立したグループが「パパプロe街佐野奉行所」です。
パパプロe街佐野奉行所は、新たなビジネスを立ち上げようと地域にある資源に注目し、検討を重ねた結果、2018年6月に佐野市のご当地グルメ「いもフライ」に見られる地ソース文化を生かしたソース味の唐揚げ「佐野黒から揚げ」を開発しました。

その後、市内の唐揚げ販売店をレシピ持参で訪問し、「佐野黒から揚げ」の調理、販売をお願いして回り、2018年7月には第1号店での販売が開始され、2022年8月1日現在では23店舗で販売されています。
地方創生事業から生まれたパパプロe街佐野奉行所は、交付金が終了（2018年度まで）したあとも、地域の魅力発信、地域活性化のための活動を続けるため、プロジェクトのコアメンバー数人により合同会社e街佐野奉行所を設立し、前身のボランティア団体「パパプロe街佐野奉行所」の活動を支援しています。
市の事業から生まれた新たな地域ビジネスであるとともに、この活動自体が佐野市の認知度を向上させ、地域経済にも好影響を与えるものとして、佐野市も積極的な活動支援を行っています。

【認定証】

佐野黒から揚げ御定書

佐野黒から揚げは、佐野らーめん、いもフライに続く
第3の名物にしようとパパプロe街佐野奉行所が考案しました。

- 一、ソース味であること
- 一、衣がカリッといや、カリッとクリスピーであること
- 一、黒、であること
- 一、後味がピリッとスパイシーであること
- 一、パパプロe街佐野奉行所のお墨付きを得ること

※「パパプロe街佐野奉行所」とは、佐野市を愛するパパたちのグループ。
佐野市はいもフライをはじめとするソース文化が根付いていることに着目し、ソース味の唐揚げ「佐野黒から揚げ」を考案した。



【佐野市名物“いもフライ”のご紹介】

蒸したジャガイモを串に刺して衣をつけて揚げた後、地元産ソースをかけて仕上げた佐野のソルフードです。
甘みとホクホク感のあるジャガイモが特製ソースとマッチしておやつや夕飯のおかずに親しまれています。
佐野市のブランドキャラクター、さのまるが腰に差しているのが「いもフライの剣」となります。



画像はイメージです。

