



2022年10月18日

ミニストップ株式会社

(コード番号9946 東証プライム)

各位



## ミニストップと神田外語大学の共同開発商品!!

# 「アジアン弁当」

### ～10月25日(火)から地域限定で発売開始～

ミニストップは、神田外語大学(千葉市美浜区/学長 宮内孝久)国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授ゼミと共同開発した、コラボ商品「アジアン弁当ナシゴレン風プレート」(税込価格:537.84円)※1、「アジアン弁当カオマンガイ風プレート」(税込価格:537.84円)※1の2品を、2022年10月25日(火)より、千葉センターエリア241店のミニストップ店舗※2にて発売します。

コロナ禍でなかなか海外に行けない中、少しでも海外気分を味わえるようアジア諸国の料理で構成された弁当となります。神田外語大学、鶴岡ゼミの学生の方々がメニュー提案し、ミニストップと共に開発して、商品化が実現しました。

ミニストップは今後も、地域との共生を目指した取り組みを行い、おいしさとお届けする商品を開発してまいります。

【打ち合わせ画像】



～アジアン弁当開発メンバー～(左から順に記載)

- 内山 栞 英米語学科 4年
- 松本 謙友 国際コミュニケーション学科 4年
- 山本 優衣 国際コミュニケーション学科 3年
- 東 陽菜 国際コミュニケーション学科 4年

【開発メンバーコメント】

非日常感を味わってもらいたく、様々な国々の料理を組み合わせました。弁当開発時のメニュー選定・パッケージ作成など、双方が納得するまでのプロセスが大変苦労しましたが、苦労した分、チームとしての一体感、達成感を味わうことができ、とても良い経験となりました。ぜひ沢山の方に召し上がっていただきたいです。



木を植えています  
私たちはイオンです

【商品情報】

●発売日:2022年10月25日(火) ●発売地区:千葉センターエリア店舗(千葉県138店、東京都89店、茨城県14店)

●商品名: アジアン弁当 ナシゴレン風プレート

●本体価格: 498円(税込:537.84円)※

●商品特長

ラウサオ風玉ねぎ炒め:  
ラウサオとはベトナムの野菜等の炒め料理。玉葱とピーマンをナシゴレンソースで炒めました。

チャプチェ風春雨炒め:  
チャプチェとは韓国の春雨料理。中華味噌ソース、醤油、鶏ガラスープ、にんにく、生姜、四川麻婆等で特製麻婆ソースを作り、春雨と合わせました。



ナシゴレン風チャーハン:  
インドネシア語でナシはご飯、ゴレンは炒めるを意味します。ナシゴレン風ソースをベースに鶏肉、玉葱、赤ピーマンをご飯と炒めました。

アヤムゴレン風鶏唐揚げ:  
アヤムゴレンとはインドネシアのヤシの実で揚げた唐揚げです。鶏肉を長ネギやカレーパウダー、にんにくで漬け込んだこだわりの唐揚げです。

ディサンシェン風野菜炒め:  
ディサンセンとは醤油ベースのタレに大きめの野菜を絡めた中国の家庭料理です。焼いた茄子、茹でたピーマン、油調した乱切りじゃがいもを醤油ベースの旨辛だれで味付けしました。

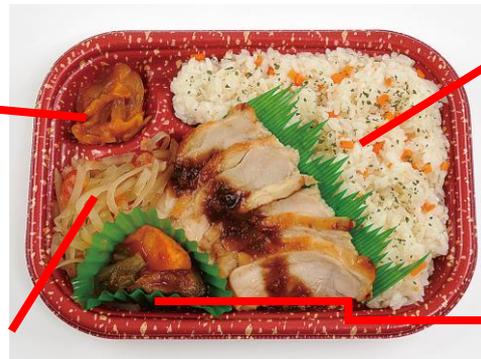
●商品名: アジアン弁当 カオマンガイ風プレート

●本体価格: 498円(税込:537.84円)※

●商品特長

ラウサオ風玉ねぎ炒め:  
ラウサオとはベトナムの野菜等の炒め料理。玉葱とピーマンをナシゴレンソースで炒めました。

ソムタム風パパイヤ和え物:  
ソムタムとはタイの伝統料理で青パパイヤをナンブラーやにんにくなどと和えた料理です。こちらのお弁当はナンブラー、干し小えび、おろしにんにく、赤唐辛子などで味付けしています。本格的な青パパイヤスライスを使用しています。



カオマンガイ風鶏ご飯:  
カオマンガイとはタイのチキンライスで茹でた鶏肉をのせた料理です。ケチャップライスでなくバターライスをベースに本格的な酸味の効いた柑橘ハーブソースで味付けしています。鶏肉はローストチキンにカオマンガイソースをかけました。

ディサンシェン風野菜炒め:  
ディサンセンとは醤油ベースのタレに大きめの野菜を絡めた中国の家庭料理です。焼いた茄子、茹でたピーマン、油調した乱切りじゃがいもを醤油ベースの旨辛だれで味付けしました。

画像はイメージです。

※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。

※2 千葉センターエリア店舗(千葉県138店、東京都89店、茨城県14店)。一部店舗で取り扱いが無い場合がございます。

【神田外語大学 鶴岡ゼミについて】

外国語学部国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授のもと、マーケティングを実践的に学ぶことを目的としており、食品製造業・飲食業との共同プロジェクトを手がけてきました。現在4年生8名、3年生10名が所属。過去にも地元千葉県にある食品企業と連携をして、いくつかの商品を企画・商品化して参りました。

商品に関する情報は、  
Instagramもチェック！  
@tsuruzemi\_project



TSURUZEMI\_PROJECT