

各位

2024年9月30日  
 ミニストップ株式会社  
 (コード番号9946 東証プライム)

秋の旬にまみれよう！  
**秋の味覚フェア**  
 10月1日(火)～10月14日(月)

ミニストップは、2024年10月1日(火)より、「秋の味覚フェア」を実施します。秋の旬食材を中心に、寿司、弁当、サンドイッチ、菓子パン、スイーツ等、幅広い商品をご用意しております。

ミニストップは今後も、ミニストップならではの商品開発・店舗づくりを通じて、「おいしさ」と「便利さ」で、笑顔あふれる社会を実現してまいります。

【商品情報】 ●発売日： 2024年10月1日(火) ●発売地区： 全国(2024年8月末現在： 1,829店)



- 商品名： 炙りさんま押寿司
- 本体価格：555円 (税込：599.40円)※
- 商品特長：9月～11月に水揚げされ、急速冷凍した鮮度の良いさんまを使用。酢じめをし、表面を軽く炙ったさんまの開きを押寿司に仕上げました。酢飯にはさんまと好相性のガリを挟み込んでいます。北東北エリアは、10月2日(水)発売となります。

秋の旬にまみれよう！  
**炙りさんま押寿司7貫**  
 本体価格 **555**円 (税込 599.40円)※



- 商品名： 鮭バターきのこごはん
- 本体価格：370円 (税込：399.60円)※
- 商品特長：鮭ときのこを使った秋らしいごはんです。レンジで温めるとバター溶けだして、鮭ときのこのうま味を引き立たせます。

秋の旬にまみれよう！  
**鮭バターきのこごはん**  
 本体価格 **370**円 (税込 399.60円)※



- 商品名： お芋のホイップクリームサンド
- 本体価格：328円 (税込：354.24円)※
- 商品特長：カットした「紅あずま」を油で揚げ、黒糖風味のたれで和え、大学いも風に仕上げました。カスタードとホイップクリームが、お芋の美味しさを引き立てます。

秋の旬にまみれよう！  
**お芋のホイップクリームサンド**  
 本体価格 **328**円 (税込 354.24円)※

2024年9月30日  
ミニストップ株式会社  
(コード番号9946 東証プライム)

【商品情報】 ●発売日： 2024年10月8日(火)



●発売地区： 全国(2024年8月末現在： 1,829店)

●商品名： おいものスティックケーキ

●本体価格：148円 (税込：159.84円)※

●商品特長：紅はるかペースト入りの餡を配合した、しっとりした生地に、角切りの紅はるかと黒ゴマをトッピングして焼き上げました。

秋の旬に  
まみれよう!

おいものスティックケーキ

本体価格 **148円** (税込 159.84円)※

10/8-10/14/24

【商品情報】 販売中の商品ラインアップ



●商品名： イタリア栗のモンブラン

●本体価格：308円 (税込：332.64円)※

●商品特長：2024年8月に、秋冬向けにリニューアル！イタリア栗ペーストの配合量をアップし、スポンジの層を新たに追加しました。イタリア栗の味わいを、お楽しみください。

秋の旬に  
まみれよう!

イタリア栗のモンブラン

本体価格 **308円** (税込 332.64円)※

10/1-10/31/24



●商品名： 台湾蜜いもバターどらやき

●本体価格：248円 (税込：267.84円)※

●商品特長：台湾蜜いもの、しっとりねっとりとした甘さを生かしたオリジナル蜜いも餡と、ロレーヌ岩塩の旨みをきかせたフランス産発酵バターを合わせた、素材にこだわった和洋折衷などらやきです。

もう1つのお召し上がり方として、少し温めることで台湾蜜いも餡の甘みがより感じられ、バターが溶け出し、生地もふんわりとし香りも立ち、冷たいまま食べるのとは異なる味わいをお楽しみいただけます。

温める際は必ず袋から出し、品質保持剤を外し、お皿にのせてバターが完全に溶け出さないくらいに温めてください。

秋の旬に  
まみれよう!

台湾蜜いも  
バターどらやき

温めても  
おいしい  
※温める際は必ず袋から出し  
品質保持剤を外してください

本体価格 **248円** (税込 267.84円)※

10/1-10/14/24

画像はイメージです。



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。単品で購入した場合、税込価格の少数点以下は切り捨てとなります。