

各位

2021年3月8日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

【東北地区限定】

福島県浪江町のご当地グルメ

極太麺・濃厚ソース「トップバリュ なみえ焼そば」

3/9(火)より期間限定発売

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、福島県双葉郡浪江町発祥のご当地グルメ「トップバリュ なみえ焼そば」(本体価格:398円)を、2021年3月9日(火)より、東北地区のミニストップ(2021年1月末現在:228店)にて発売します。

「なみえ焼そば」は、福島県双葉郡浪江町で生まれた焼そばで、イオンと南相馬市が取り組んでいる「心をつなぐプロジェクト」の一環として、南相馬市よりご当地メニューのご提案をいただき商品化しました。

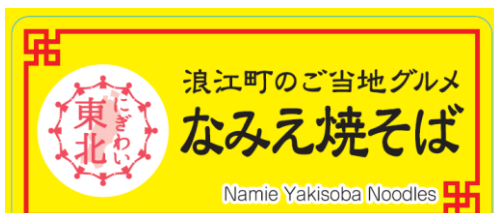
【商品情報】



- 商品名: トップバリュ なみえ焼そば
- 本体価格: 398円(税込:429円)※
- 発売日: 2021年3月9日(火)
- 発売地区: 東北(青森県・岩手県・宮城県・福島県)
- 商品特長:

通常の3倍もある、太い中華麺は福島県双葉郡浪江町で地元の味として親しまれている「めんの旭屋」の麺を使用。うまみたっぷり濃厚ソースも、同じく「めんの旭屋」のソースを使用しています。具材は、本場「なみえ焼そば」同様、豚肉とモヤシだけのシンプルな仕様に仕上げました。

※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。



「なみえ焼そば」

「なみえ焼そば」は、福島県双葉郡浪江町（浜通り）発祥の焼そばです。

約50年ほど前、当時の主要産業である農業・漁業・林業に従事する労働者の皆さまに、安くて食べ応えがあり腹持ちする商品を提供したいとの思いから考案されました。もやしと豚肉だけのシンプルな具材と食べ応えのある極太麺に濃厚なソースを絡めて食べる焼そばが地元で愛され続けてきました。浪江町の郷土料理として「B1グランプリ」でグランプリを受賞したこともあり、全国的にも有名なご当地グルメです。

「イオン心をつなぐプロジェクト」

イオンは、地域創生の取り組み「イオン 心をつなぐプロジェクト」の「未来共創プログラム ※1」の一環として、2017年より南相馬市の高校生と地元食材を活用した共同開発お弁当プロジェクトを進めており、今年で4回目の取り組みとなります。 ※2

取り組みの中で、お弁当以外にも開発領域を広げたいとの思いから、地元食材を使ったメニューとして南相馬市より、ご当地グルメで有名な浪江町の「なみえ焼そば」のご提案をいただきました。今後も地元高校生との共同開発お弁当プロジェクトとともに地元食材を使用した商品を開発し、南相馬市との交流を深めてまいります。

※1 未来共創プログラム

2012年3月より10年間継続して労使で取り組む東日本大震災復興支援「イオン 心をつなぐプロジェクト」の取り組みです。被災地とグループ各社が共同し、交流を通して地域課題の解決支援に取り組んでいます。

※2 南相馬市の高校生と共同開発したお弁当を発売

福島県立小高産業技術高等学校の生徒の皆さまと共同開発した「ホッキ貝が繋げた絆弁当」を、3月4日より東北のイオン、マックスバリュ、ミニストップ、イオンスーパーセンター、ザ・ビッグなどの248店舗および首都圏のイオン、イオンスタイルなどの120店舗で販売しています。これまで復興支援などで福島県を訪れた方や、現在もまだ帰還しない方に、ホッキ貝や相馬きゅうり漬けなど懐かしい郷土の味を楽しんでいただきたいという思いを込めて開発したお弁当です。



献立： ホッキ飯ちらし(南相馬市産天のつぶ使用)
豆腐いりつくねのシラスのせ(福島県産シラス使用)
相馬きゅうり漬け、菜の花お浸し、かぼちゃ煮



わたし達が
考えました

福島県立小高産業技術高等学校
商業研究部の生徒さま