



2007年2月21日
ミニストップ株式会社
(証券コード9946)

各位

こんなおにぎり食べたことない！！
～おにぎり専門店のあの味をミニストップが再現します～

ミニストップ株式会社(本社:東京都千代田区 社長:横尾 博)は、2月27日(火)より、各地のおにぎり専門店監修による「専門店おにぎりシリーズ」を、全国のミニストップ(2007年1月末現在:エリア含む1,821店)にて発売いたします。

第1弾は、おにぎり専門店として名高い「代官山 おにぎり田田(でんでん)」(以下、田田)とタイアップし、同店の人気おにぎり2品を発売いたします。

ミニストップでは現在、手巻おにぎり(ふっ蔵むすび)・丸型おにぎり(味まる)・高単価おにぎりの3つのシリーズを展開しております。今回「専門店おにぎりシリーズ」というコラボレーションによる新シリーズの導入により、さらなる売上増を見込んでおります。同シリーズにおいて、おにぎり専門店の秘伝のレシピによる特徴ある人気メニューと、そのこだわりを再現することにより、全国のお客さまに専門店の味を広め新たな価値の提供を図っていきます。

商品概要

～女性に一番人気の自信作～

商品名:専門店おにぎり 田田クリームチーズたらこ

価格 :140円

こだわり:粒感の残るこだわりぬいた生たらこ胡麻たっぷりクリームチーズの洋風おにぎり。
田田では、女性に大変人気のある商品です。



～ピーナッツの食感がアクセント～

商品名:専門店おにぎり 田田じゃこピー

価格 :140円

こだわり:瀬戸内産のじゃこの旨みと香ばしさが特徴のピーナッツをベースに、味噌を加えて絶妙な味バランスを完成。
じゃこことピーナッツの食感を楽しむ田田の裏メニューです。



この件についてのお問合せ先は、
ミニストップ株式会社
経営企画室|R広報 菅原・須藤・佐藤・山盛
043-212-6477
<http://www.ministop.co.jp>



代官山 おにぎり田田

1999年、代官山の手ぬぐい専門店が開業。米や具材を厳選し、鉄釜で炊いたにぎりたてのおにぎりが評判となり、雑誌やテレビ等にもたびたび登場。第1次おにぎりブームの先駆けとなる。
2001年、代官山郵便局2階に移転。注文を受けてからにぎる「おにぎり」スタイルをとる。
2005年10月、東急フードショーに「だし巻き 田田」をオープンする。

所在地：渋谷区猿楽町23-4 代官山郵便局2階
オーナー：江倉 隆之



* 今回ミニストップで商品化する商品とは異なります。