



各位

2007年6月13日
ミニストップ株式会社
(証券コード9946)

「土用丑の日」はミニストップ ~うなぎ商品勢ぞろい~

ミニストップ株式会社は、6月18日(月)~7月27日(金)の期間、全国のミニストップ(2007年5月末時点:1,849店)において、7月30日(月)の土用丑の日に向けた商品を販売するとともに、うなぎ2品のご予約の承りを開始します。また今年は弁当やおにぎりだけではなく、麺やサラダなどバラエティに富んだ商品を、夏の土用入り(7月20日)にあわせて販売します。

炭火焼うなぎ 698円

身が厚くふっくら柔らかなうなぎ蒲焼に仕上げました。

口に入れるとふわっととろける食感と旨みが特徴です。

この美味しさは、鮮度の良い活鰻をしめたのち、間髪入れず強火で一気に白焼きし、蒸しを経て、さらに特製の醤油だれで三度重ね焼きをする工程により実現しました。

徹底したトレーサビリティと、工場によるうなぎ専門店並の製造工程により、安全・安心・美味にこだわったうなぎに仕上げています。

- ・予約対象商品
- ・6/19(火)~店頭でも販売開始



静岡産うなぎ蒲焼重 1,380円

静岡県吉田町産のうなぎがまるごと一尾入った商品です。

南アルプスの良質で豊富な伏流水で育ったうなぎです。国産ならではのさっぱりとした脂の旨さと、良質な肉質が楽しめる商品です。

「炭火焼うなぎ」同様の製造工程を経て、おいしさを追求しています。また本年は、漆柄の高級折容器を使用することにより、高級感を醸し出しました。

- ・予約対象商品
- ・数量限定商品



ミニストップではこれからも「健康・安心・便利」をテーマに商品開発や店舗開発を積極的に進め、独自性を発揮してまいります。

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>

AEON



木を植えています

私たちはイオンです



【展開概要】

ご予約承り期間 2007年6月18日(月)～ 7月27日(金) 24時

ご予約締切日	お渡し日	お渡し時間
7月23日(月) 24時	7月26日(木)	AM 5:00～ PM 12:00～
7月24日(火) 24時	7月27日(金)	PM 19:00～
7月25日(水) 24時	7月28日(土)	
7月26日(木) 24時	7月29日(日)	*静岡産うなぎ蒲焼重は、 PM 12時以降のお渡し のみ
7月27日(金) 24時	7月30日(月)	

*「静岡産うなぎ蒲焼重」は数量
限定商品のため、予定数量に達し
次第受付を終了いたします。

【ご予約特典】

「炭火焼うなぎ」「静岡産うなぎ蒲焼重」1個につき1枚、サントリー「黒烏龍茶350ml」、
「胡麻麦茶350ml」のいずれかを選べる**無料引換券**をもらえなくプレゼント。

【その他 土用丑の日関連商品】

商品名	価格	発売日	発売地域	特徴
手巻おにぎり うなぎ (A)	135円	7月17日	青森・南東北・ 関東・ 東海・九州	刻んだうなぎと甘口のたれで和えた具材に山 椒を振りかけた手巻おにぎりです。
中巻寿司(トロ&うなぎ) (B)	340円	7月17日	南東北・関東・ 東海・近畿・九 州	人気の中巻寿司のリニューアル商品です。 需要の高まるうなぎときゅうりを使用したう なぎ巻きと、人気のトロ巻の詰め合わせセッ トです。
うなぎとゴーヤのサラダ (C)	258円	7月24日	青森・南東北・ 関東・東海・ 近畿・九州	うなぎを使用したサラダです。 中華風に味付けしたパスタに、錦糸玉子とう なぎ・ゴーヤをトッピングしました。
涼味鰻とろろつるつる細うどん (D)	550円	7月24日	青森・仙台・ 関東・東海・ 近畿・九州	旨さを引き出す細めのうどんを使い、うなぎと とろろと錦糸玉子の融合が、旨さを引き出し ます。
うなぎ茶漬け (E)	450円	7月24日	関東・東海 近畿	濃厚な味わいの鰻をさらに美味しくお召し上 がりいただくために、焼津と枕崎産の風味豊 かな鰻和風だしでお茶漬けに仕上げました。 山葵とミツバの風味が香る、上品な一品で す。

