



平成 21 年 2 月 6 日

スリーエフ・ミニストップ
人気ラーメン店「なんつッ亭」競宴企画第 4 弾
2 月 10 日 (火) スタート

株式会社スリーエフ (横浜市中区、社長: 中居勝利) とミニストップ株式会社 (東京都千代田区、社長: 阿部信行) は、ラーメン店の人気投票で上位に君臨し続ける人気ラーメン店「なんつッ亭」(本店: 神奈川県秦野市) との共同企画を 2 月 10 日 (火) から展開致しますのでご案内します。

スリーエフとミニストップでは 2006 年より、人気ラーメン店「なんつッ亭」のカップラーメンや菓子などの共同開発商品に加えて、それぞれのチェーンが開発したオリジナル商品を販売する競宴企画を開催し、大変好評をいただいております。今年も 2 月 10 日 (火) より競宴企画第 4 弾を展開いたしますのでご案内します。

企画概要

今回の特徴

今回は、なんつッ亭のイメージカラーである黒マー油の「黒」、とんこつの「白」をテーマに商品を展開いたします。



展 開 日

2 月 10 日 (火) より順次発売

発売商品

合計 41 アイテム (詳細別紙)

共同開発商品

6 アイテム (2 月 14 日発売)

「日清食品 黒いなんつッ亭黒マー油とんこつ」 268 円

「日清食品 白いなんつッ亭まぜそば」 218 円

ほか菓子 4 アイテム

チェーン独自開発商品

スリーエフ 18 アイテム (四国は 14 アイテム)

ミニストップ 17 アイテム

この件に関するお問合せ

株式会社スリーエフ 広報室 金子、烏山、小林

Tel 045 (661) 8508

ミニストップ株式会社 秘書・広報担当 菅原、佐藤、細江、原

Tel 043 (212) 6477

【商品詳細】

共同開発商品

カテゴリー	商品名	価格	商品特徴
カップ麺 2月14日発売	日清食品 黒いなんつッ亭 黒マー油とんこつ	268円	なんつッ亭の看板メニューを再現したコクのある豚骨をベースに「黒マー油」の香りと旨味を活かしたスープが特長
カップ麺 2月14日発売	日清食品 白いなんつッ亭 まぜそば	218円	豚骨、ガーリックをベースに効かせ、最後に秦野本店の塩とんこつラーメンで使用している「黄金色のマー油」で仕上げたまぜそばです。
豆菓子 2月14日発売	ケーアンドビー なんつッ亭 柿の種ピーナッツ 黒マー油とんこつ	138円	なんつッ亭の看板メニュー「黒マー油とんこつ味」風味に仕上げた柿の種と香ばしいピーナッツの絶妙の組合せ
珍味 2月14日発売	合食 なんつッ亭のり天 黒マー油とんこつ味	128円	なんつッ亭の看板メニュー「黒マー油」でのり天を仕上げた、サクツとした食感とマー油の風味が良く合います。
焼せんべい 2月14日発売	三真 なんつッ亭しっとり煎餅 黒マー油とんこつ味	168円	濃厚なとんこつ風味と黒マー油の旨味をしっとりとした煎餅に仕上げました。
生ポテト 2月14日発売	山芳 なんつッ亭ポテトチップス 黒マー油とんこつ味	155円	揚げにんにくとゴマ油をブレンドした黒マー油と豚骨スープの味わいを持ったチップス



スリーエフ開発商品

「」はイメージカラー

カテゴリー	商品名	価格	商品特徴
こんがりスナック 2月10日発売	ホットスナック なんつッ亭ポークバー	160円	「白」白マー油の風味を活かして熟成させたジューシーな豚肉の唐揚げです。
中華まん 2月10日発売	なんつッ亭まん (ラーメン入り)	150円	「黒」豚骨スープ、焦がしニンニク油をベースに麺を加え、豚肉、キャベツ、長ねぎ、筍と具沢山の中華まん。
惣菜 2月10日発売	なんつッ亭 国産蒸し鶏のねぎ和え	290円	「白」鶏むね肉を柔らかく蒸し、刻んだねぎとにんにくをトッピング、塩たれがおかずやおつまみにぴったりです。
弁当 2月11日発売	なんつッ亭 黒マー油&白豚骨炒飯	498円	「黒・白」黒マー油炒飯と白豚骨炒飯をWで盛り合わせ、トッピングのゆで卵も黒白のインパクトのある炒飯。

おにぎり 2月11日発売	にぎり飯 なんつつ亭 ぶたまんま	135円	「黒」なんつつ亭の定番メニューをおにぎりにしました。
ミニ弁当 2月11日発売	なんつつ亭 ぶたまんま	370円	「黒」なんつつ亭の定番メニューを再現しました。
寿司 2月11日発売	寿司おにぎり なんつつ亭 Wチャーシュー	140円	「黒」マー油マヨで味付けした角切りのチャーシューとスライスの二種のチャーシューを使用したおにぎり。
調理パン 2月11日発売	なんつつ亭 チャーシュー 玉子ガーリックバーガー	230円	「黒」ガーリックを効かせ、チャーシューとゆで玉子をマー油マヨで味付けしました。
調理パン 2月11日発売	なんつつ亭 ねぎチャーシューロール	230円	「黒」なんつつ亭メニューの『トシ店長のまかない創作お通し』をイメージしたロールパンです。
軽食 2月11日発売	なんつつ亭 まぜまぜ焼きそば	430円	「白」白マー油をイメージして、白湯スープ、塩ダレ、鶏油で麺を炒め、ニンニクを加えたまぜそばです。
調理麺 2月11日発売	なんつつ亭 和風豚骨つけ麺	398円	「黒」豚骨スープに黒マー油を効かせた、前回人気商品の再登場です。
デザート 2月13日発売	なんつつ亭 フルーツ杏仁	200円	「白」つるっとした杏仁豆腐に黄桃、キウイ、チェリーをトッピングして仕上げたデザートです。
デザート 2月13日発売	なんつつ亭 黒ごまプリン	200円	「黒」なめらかな食感に黒ごまプリンに生クリームと黒ごまソースを掛けて仕上げました。
惣菜 2月17日発売	なんつつ亭 ラーメン風サラダ	390円	「黒」野菜炒めと生野菜を併せ、チャーシュー、メンマ、味付玉子などラーメンの具材をイメージしてトッピングし、黒ごまをいれたあら塩にんにくドレッシングで食べていただきます
惣菜 2月17日発売	なんつつ亭 まかない野菜炒め	330円	「黒」マー油で仕上げた、ボリュームたっぷりの野菜炒めです。
おにぎり 2月18日発売	手巻き なんつつ亭 幻のチャーシューマヨ	125円	「黒」角切りのチャーシューとねぎを合わせ、マー油マヨで和えた具材を入れたおにぎりです

パン 2月18日発売	なんつっ亭 白と黒のツイストサンド	125円	「黒・白」白と黒の生地をツイストにして、中にチョコとホイップのクリームを入れました
パン 2月18日発売	なんつっ亭 チョコ&ミルクボール	130円	「黒・白」デニッシュ生地に黒いビス生地をのせ、中にミルクホイップとチョコチップを入れた菓子パンです。



ミニストップ開発商品

カテゴリー	商品名	価格	商品特徴
デザート 2月13日発売	なんつっ亭 ダブルモンブランプリン	260円	クリーミーなカスタードプリンの上に黄色とブラウンのダブルのマロンを組み合わせました。
調理パン 2月17日発売	なんつっ亭 焼きラーメンロール	190円	もやし、青ねぎのシャキシャキ感に加えて、やわらかチャーシューを1枚トッピングしました。
調理パン 2月17日発売	なんつっ亭 味噌担々唐揚げロール	230円	白髪ねぎともやしを使用した特製辛子味噌ソースで唐揚げをスパイシーに味付けしました。
サラダ 2月17日発売	なんつっ亭 パスタサラダ	398円	ピリ辛濃厚な担々麺風パスタサラダです。胡麻ドレッシングの隠し味にマー油と豆板醤を加えました。
サラダ 2月17日発売	なんつっ亭 チャーシュー春雨サラダ	268円	チャーシューと万能ネギをのせてにんにくを効かせた春雨サラダです。
惣菜 2月17日発売	なんつっ亭 黒マー油たこ焼	340円	黒マー油とにんにくの風味が香ばしいたこ焼です。
惣菜 2月17日発売	なんつっ亭 黒マー油辛味噌スープ	380円	濃厚な辛味噌スープに黒マー油が香ばしく香ります。
デザート 2月17日発売	なんつっ亭 大将の杏仁豆腐	180円	クリーミーで後味すっきりな味わいの豚コラーゲン入りの杏仁豆腐です。
おにぎり 2月17日発売	なんつっ亭 手巻豚カルビ焼肉 (黒マー油入り)	125円	黒マー油(焦がしニンニク油)入りのタレで仕上げた豚カルビ焼肉です。
おにぎり 2月17日発売	なんつっ亭 らあめん (とんこつ黒マー油)	140円	とんこつ黒マー油スープを使用して「らあめん」を再現したおにぎりです。

おにぎり 2月17日発売	なんつッ亭 担々飯(味噌黒マー油)	125円	黒マー油入りの濃厚な味噌ダレ炒めの豚そぼろがご飯とよく合います。
寿司 2月17日発売	なんつッ亭 手巻寿司 豚まんま	135円	なんつッ亭メニュー「ぶたまんま」を手巻寿司でお楽しみいただけます。
ごはん 2月17日発売	なんつッ亭 猛烈担々炒飯	395円	別添の山椒とラー油をかけてお好みの味でお召し上がりいただく炒飯です。
弁当 2月17日発売	なんつッ亭 黒マー油鶏唐揚弁当	530円	チキンカツに、濃厚なとんこつスープと黒マー油をかけてお召し上がりいただくお弁当です。
弁当 2月17日発売	なんつッ亭 ぶたまんまー麺丼	495円	なんつッ亭メニュー「ぶたまんまー麺」をお弁当でお楽しみいただきます。
調理麺 2月17日発売	なんつッ亭 つけ坦々焼そば	580円	坦々焼そばそのままでも、こってり黒マー油の坦々だれにつけたらさらに旨くなる、古谷大将太鼓判の一品です。
調理麺 2月17日発売	なんつッ亭 黒マー油豚骨ラーメン	450円	こってりたっぷり黒マー油スープの絡んだラーメンは古谷大将太鼓判の味です。