



各位

2009年6月18日
ミニストップ株式会社
(証券コード9946)

土用の丑の日に向けて「うなぎ」商品ご予約開始

ミニストップ株式会社(本社:東京都千代田区 代表取締役社長:阿部 信行)は、2009年6月13日(土)～7月28日(火)の期間において、全国のミニストップ店(2009年5月末現在:1,935店)にて2009年7月19日(日)の土用の丑の日および2009年7月31日(金)の二の丑に向けた「うなぎ」商品のご予約承りをいたしております。

九州産うなぎ蒲焼重 1,480円

南九州の豊かな環境で育てられた良質の国産うなぎ(ジャポニカ種)を使用。「鰻の質」「焼き」にこだわったうなぎ蒲焼です。国産ならではのさっぱりとした脂の美味しさと、良質な肉質をお楽しみいただけます。たれにもこだわり、甘みを抑えた醤油感を立たせたすっきりとしたあと味が特徴です。



<九州産うなぎ蒲焼重 1,480円>

炭火烧うなぎ重 780円

今年の特徴は、うなぎは「肉厚でふっくらやわらか」、たれは甘さを控えて醤油感を打ち出した「専門店の味わい」です。中国福建省の澄んだ水で養殖された鰻を、炭火でじっくりと焼き上げました。脂の乗った鰻を活け絞めにし、しっかりと焼いているため臭みがなく、鰻の旨みが凝縮された蒲焼に仕上がっております。



<炭火烧うなぎ重 780円>

うなぎまぶしめし 980円

名古屋名物ひつまぶしをイメージしたうなぎ重です。蒲焼は「炭火烧うなぎ重」同様、中国福建省の澄んだ水で養殖された鰻を、炭火でじっくりと焼き上げました。国内の弁当工場にてカットし、錦糸玉子を添えて彩りよくトッピングして仕上げました。別添小袋の特製たれとわさびを振りかけてお召し上がりいただけますと、わさびのさっぱりとした風味が、口いっぱいひろがる新食感のうなぎ重です。



<うなぎまぶしめし 980円>

「炭火烧うなぎ重」「うなぎまぶしめし」につきましては2009年6月23日(火)より、「九州産うなぎ蒲焼重」(数量限定)につきましては2009年7月14日(火)より店頭でもお買い求めいただけます。

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

経営企画本部 秘書・広報 菅原・細江

043-212-6477

<http://www.ministop.co.jp>



木を植えています
私たちはイオンです



ご予約特典

「九州産うなぎ蒲焼重」「炭火焼うなぎ」「うなぎまぶしめし」をご予約いただきましたお客さまに、商品お引渡し時にご予約特典といたしまして、「コカ・コーラからだ巡茶」450ml無料引換え券をプレゼント。お引換え有効期間は2009年8月9日(日)までとなっております。

中国産うなぎの安全性について

ミニストップのうなぎは、国産・中国産ともに生産履歴(トレーサビリティ)のとれる安全・安心な「鰻」のみ使用しております。いつどこで育ったものか、餌の種類や水質、温度管理に至るまで記録管理されております。

1. 中国現地の検査体制

- (1)ミニストップ基準にてトレースのとれる管理養殖を実施しております。毎日の池単位の水交換と水質管理、餌投与記録等の保存、ならびに池揚後の指定残留薬物検査を実施しております。
- (2)ミニストップ指定鰻焼成工場にて蒲焼きされた後、製品検査を実施。養鰻場における記録は全て番号管理により、一環したトレース連動体制をとっております。
- (3)輸出前に製品を日本へのサンプル空輸を実施し、中国の国家検査機関とほぼ同じタイミングで日本でも公的機関が検査を実施しております。(輸出前における日中双方での検査実施)

2. 日本通関時の検査体制

厚生労働省における指定残留薬物検査を実施後、国内冷凍倉庫へ入庫されます。また通関後も日本の検査機関へ検査を入れる厳重な体制です。

3. 日本の米飯工場での検査体制

発売前後の製品検査を実施し、安全な商品を供給しております。

