



お知らせ

2010年9月15日
ミニストップ株式会社

各位

手作り「おにぎり」と「惣菜」を200店舗へ拡大します！

ミニストップ株式会社(本部:千葉県千葉市 代表取締役社長:阿部 信行)は、店内で調理した手作り「おにぎり」と「惣菜」の取り扱い店舗を拡大してまいりますのでお知らせいたします。

東京の立川八王子エリア(2010年8月末より導入開始)を皮切りに、神奈川県全域の店舗において順次導入を開始し、今期末200店舗の展開を行ってまいります。

立川市、八王子市、あきる野市、羽村市、国立市、昭島市、多摩市、青梅市、町田市、東村山市、東大和市、日野市、武蔵村山市、西多摩郡

当社は創業期より店内に併設した厨房を活用し、店内で加工した出来立てのファストフードをお客さまに提供しております。2009年9月より、東京都内の既存店舗(約40店)において店内で調理した手作り「おにぎり」・「惣菜」の実験販売を行ってまいりました。今回、実験店の結果を受け、店舗オペレーションの効率化および販売の堅調な「おにぎり」と一部「惣菜」の取り扱い店舗を拡大するにいたしました。

新たに設置した特設 Gondra で手づくり商品をまとめて展開することにより、お客さまへの認知度向上と手作り感、出来立て感を訴求してまいります。

商品概要

手作り「おにぎり」

白米はすべて「コシヒカリ」を使用。店内炊飯により、ごはんの風味とふんわりした食感を活かした具材たっぷりのおにぎり。
10月から新潟県産「コシヒカリ」100%に切り替え。
塩は長崎県西端の五島灘に面した崎戸町の海水を原料とした、まるやかな味わい。



手作り「惣菜」

家庭の食卓に登場する身近な食事をイメージした、「若鶏の唐揚げ」・「コロッケ」・「春巻き」などを展開。



売り場展開イメージ

この件についてのお問合せ先は、
ミニストップ株式会社

社長室 秘書・広報担当

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