

2011年1月19日(水)

ミニストップ株式会社

ミニストップと中村学園大学短期大学部の学生が共同開発**～「めし丸元気つくし」など地元食材活用のお弁当新メニュー～**

- 1月25日(火)、第1弾「九州(9種)うまかもん弁当」を九州内全140店舗で発売開始 -

イオングループのコンビニエンスストア・ミニストップ株式会社（本部：千葉県千葉市、社長：阿部信行、九州地区事務所：福岡市博多区榎田）は、中村学園大学短期大学部（福岡市城南区別府 学長：藤本淳）食物栄養学科の学生たちと共同で開発を進めてきたお弁当の新メニュー2品目を、福岡・佐賀・大分県内のミニストップ（2010年12月末現在：140店）で順次新発売いたしますのでお知らせいたします。

この取り組みは、コンビニエンスストアの主要ユーザーである大学生・短大生のニーズやアイデアを商品開発に活用したいと考えていたミニストップの呼びかけに、中村学園大学短期大学部の11名の学生たちが自主活動として参加することで実現しました。夏休み前の7月にオリエンテーションを実施。9月以降ほぼ月2回のペースでミニストップの商品開発スタッフと製造メーカー関係者も参加して、学生たちとの協議や試食を重ねてきました。その間には、メニュー開発のコンセプトから食材や調理法のプラン、容器や資材に関するアイデアまで多岐にわたる貴重な意見や情報が、“食と健康を学ぶ若者たち”ならではの視点で提供されています。今回の取り組みの特色としては、単に学生たちのアイデアを商品開発に取り入れるだけでなく、食材として使用のお米を検討するためにJA全農ふくれんの専門家からレクチャーを受けたり、お弁当の製造工場を実際に視察し学生たち自身も商品の盛り付けを体験するなど、インターンシップ的な意味合いも大きかった点が上げられます。

学生たちがおいしさや見た目とともに重視したのが、「九州産の食材の活用」と「栄養と健康」の切り口です。その観点から、米飯には福岡県産の新ブランド米「めし丸元気つくし」を採用。地元・福岡で新しく開発されたブランドで、温暖化に強くおいしい、しかも冷めても食味が低下しないことが決め手になりました。

1月25日(火)に発売する第1弾の「九州(9種)うまかもん弁当」(498円)には、他にもモズクや高菜・有田鶏といった九州産の食材が数多く活用されています。2月中旬発売予定の第2弾「ダンダン2段重弁当」(520円)は、揚げ物を一切使用せず、「めし丸元気つくし」の白米に麦を加え、ヒジキやコンニャク、キンピラゴボウを採用することで食物繊維を増やし、ヘルシーさがポイントになりました。どちらのお弁当も、9マスに分かれていたり、2段重ねになっていたりと、コンビニ弁当としては珍しい高級感のある容器を使用している点にも、学生たちのアイデアが活かされています。

この件についてのお問合せは

ミニストップ株式会社 商品本部 米飯デリカ商品部 西日本商品開発担当 加治伸之

TEL092-418-2025 <http://www.ministop.co.jp>

【第1弾 九州(9種)うまかもん弁当 商品概要】

発売日	2011年1月25日(火)
販売期間	発売後約1ヶ月間(予定、販売状況により変更の場合あり)
販売店舗	九州(福岡・佐賀・大分県)内のミニストップ全140店舗
販売価格	498円(消費税含む)
特色	○9マスの容器を使用 ○米飯に福岡県産新ブランド米「めし丸元気つくし」を採用 ○有田鶏チキン唐揚げ、もずく天、高菜めし等、九州産の食材にこだわったメニューを数多く採用 ○健康に良いモズクをお弁当でも食べやすいように、天ぷらに加工。さらにタケノコを加えることで食感も工夫 ○塩分やカロリーを抑えるため、通常は揚げ物にかけるソースやタレを不使用
製造工場	(株)日本デリカフレッシュ新宮工場

【第2弾 ダンダン2段重弁当 商品概要】

発売日	2011年2月中旬(予定)
販売期間	発売後約1ヶ月間(予定、販売状況により変更の場合あり)
販売店舗	九州(福岡・佐賀・大分県)内のミニストップ全140店舗
販売価格	520円(消費税含む)
特色	○2段重ねの容器を使用 ○米飯(白米)に福岡県産新ブランド米「めし丸元気つくし」を採用 ○副食に揚げ物を一切不使用。メインの副食は豆腐と野菜のハンバーグ ○食物繊維が豊富な麦飯、きんぴらごぼう、ひじき、こんにゃくなどの食材を採用。成人女性の1日の平均必要量3割以上の食物繊維を含有
製造工場	(株)日本デリカフレッシュ新宮工場

九州(9種)うまかもん弁当



ダンダン2段重弁当



【お弁当新メニュー共同開発 活動概要】

オリエンテーション

期日 7月16日(金)

内容 参加する学生との面談、参加動機のヒアリング



第1回セッション

期日 9月15日(水)

内容 コンビニ弁当への意見・アイデアのフリートーク
容器のアイデアや、九州産食材・健康等のメニュー
の方向性について活発に議論した。



第2回セッション

期日 9月29日(水)

内容 使用する容器・食材についての意見交換
モズクを天ぷらにするアイデアや通常コンビニで
使用しない高級容器の発想にプロの方がびっくり。



第3回セッション

期日 10月15日(金)

内容 J A全農ふくれんの講師によるお米のレクチャー
「めし丸元気つくし」と試作メニューの試食会
お米の専門家の話に、福岡県の米生産者の取り組みや
地元産のお米の優秀さを実感。



第4回セッション

期日 10月27日(水)

内容 前回の反省を踏まえた試作メニュー改訂版の試食



第5回セッション

期日 11月18日(木)

内容 お弁当製造工場の視察とメニュー盛り付け実体験
商品ネーミングについてのディスカッションでは
新商品の名称のヒントが続出した。



第6回セッション

期日 12月21日(火)

内容 最終試作メニューの確認、商品成分レクチャー
J Aキャラクター「めし丸くん」を囲んで、
店頭ポスター用の集合写真の撮影も。



【福岡県産ブランド米「めし丸げんきつくし」概要】

- 4つのポイント**
- 1) 温暖化に強く、粒ぞろいなお米
夏の高温でも良く実る米として、10年かけて開発しました。
 - 2) 名前の由来
「暑さに強く元気に育つ、おいしいお米」「食べる人に元気を与える、おいしいお米」の意味を込めています。
 - 3) めし丸元気つくし研究会
めし丸元気つくし研究会の生産者が丹精こめて栽培したお米。
 - 4) おいしさの秘密
「炊きたてうまい!」「冷めてもうまい!」「春夏秋冬いつでもうまい!」

○近年、温暖化の影響で8～9月の気温が高い状態が続き、米粒の充実不足や品質にも影響を受けるようになりました。そこで福岡県が、1998年より新品種の開発に取り組み、約10年の歳月をかけ誕生したのが「元気つくし」です。

○「元気つくし」は、「暑さに強く元気に育つ、おいしいお米」「食べる人に元気を与える、おいしいお米」の意味を込めています。

○JAグループが、生産者の顔の見えるお米として「めし丸元気つくし研究会(めし丸元気つくしを生産する農家の代表者が参加しているグループ)」を作り、商品化したのが「めし丸元気つくし」です。

この研究会は、均一で高品質な生産、生産履歴の情報提供等、安心を目指した取組みはもちろんのこと、料理研究家との共同の新しいメニュー企画提案も行っています。

○「めし丸元気つくし」の特長は、「うまい×3」。つまり、「炊きたてうまい!冷めてもうまい!春夏秋冬いつでもうまい!」中でも「冷めてもうまい!」はこのお米の最大の特長です。おにぎりやお弁当のご飯としてピッタリのお米です。

○昨年の夏は近年にない猛暑に見舞われ、全国的にもお米の品質に大きな影響が出ていますが、この「めし丸元気つくし」は、一等米比率96%(JA自主検査結果)と品質・食味とも非常に良いお米となっています。

- JA全農ふくれん資料より抜粋 -

