

2016年5月16日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各 位

夏はやっぱりエスニック！ チルド弁当から“エスニックシリーズ”登場 第1弾「鶏ひき肉のピリ辛ガパオライス」、5/17(火)より発売

ミニストップ株式会社(本社:千葉県千葉市 代表取締役社長:宮下 直行、以下:ミニストップ)は、販売好調のチルド弁当から、夏に向けた“エスニック”シリーズの発売を、2016年5月17日(火)より、国内のミニストップ(2016年4月末現在:2,215店)にて開始します。

気温20度を超える5月から盛夏に向けて消費が高まるエスニック料理。ミニストップでは、店内加工のホットスナックに新たに「タンドリーチキン串(税込:180円)」をラインアップするとともに、様々なエスニック商品を集めた「エスニックフェア」を実施しています。

昨年好調の「ガパオ」を、今年はさらにナンプラーやバジルをきかせた本格的な味つけに仕上げました。ピリッとしたあと味が夏にぴったりの一品です。冷蔵温度帯で発売するチルド弁当の特長を生かし、とろっとした半熟玉子をあわせて食べる本格的なガパオライスです。昨年のご好評を受け、今年は、エスニック料理の人気の高まる5月より継続して商品を発売します。

第1弾は、5/17(火)より「鶏ひき肉のピリ辛ガパオライス(税込:450円)」を発売。さらに、5/24(火)には、第2弾「ジンジャーチキンのカオマンガイ(税込:430円)」を発売します。本格的な夏に向け、定期的にエスニック商品を発売し、夏の食事シーンを盛り上げます。

《商品情報》



- 商品名:鶏ひき肉のピリ辛ガパオライス
- 価格:450円(税込) ■発売地区:東北・関東・東海・四国・九州
- 発売日:2016年5月17日(火) ※四国地区のみ、5月24日(火)より発売
- 商品特長:
国産鶏ひき肉、たまねぎ、たけのこ、ピーマン等の具たくさんの具材をバジル、ナンプラー、オイスターソース等で香り高く炒め半熟玉子とあわせた一品です。クセになるピリ辛味です。



- 商品名:ジンジャーチキンのカオマンガイ
- 価格:430円(税込) ■発売地区:東北・関東・東海・近畿・九州
- 発売日:2016年5月24日(火)
- 商品特長:
鶏の旨みと生姜の風味豊かに炊き上げたご飯に柔らかなチキンをのせた、タイ風鶏肉ごはんです。生姜で下味をつけ、柔らかくジューシーに仕上げた鶏肉に、豆板醤とオイスターソースで辛味とコクを加え、レモン汁で酸味をつけた生姜ソースをかけた。