



2017年5月11日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

この厚みを食べつくせ！！ ドデカイチキン「ゴロチキ」登場

5/12(金)より順次発売開始

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、鶏もも肉を鶏皮で包んだ肉厚なフライドチキン「ゴロチキ(税込:220円)」を、2017年5月12日(金)※より順次、国内のミニストップ(2017年4月末現在:2,233店)にて発売します。

※2017年5月19日(金)より国内のミニストップ全店で発売。



ミニストップは、1号店(1980年開店)よりフライドチキンを販売するなど、これまでに様々なチキンを発売しています。2010年より、鶏のむね肉に細かく刻んだ「じゃがいも」とポテト粉を配合した特製パン粉を混ぜた衣をつけた、食べやすい一口サイズの「クランキーチキン」の発売を開始。さらに2014年には、骨付き原始肉風「ハンマーチキン」を発売するなど、従来にはないフライドチキンの開発を行っています。

近年、メンチカツや厚切りカツサンド、シュラスコなど、「厚み」のある商品の人気が高まっています。これらに共通するのが、「肉の厚み＝贅沢感」です。しかしながらコンビニにおけるフライドチキンは、総じて“骨付きタイプ”と“骨なしタイプ”に分類され、「厚み」を追求したチキンの販売はありませんでした。そこで、ミニストップは、「**厚み**」という付加価値をつけたフライドチキンを発売します。

「ゴロチキ」は、「これまでにない、新しい形のフライドチキン」をコンセプトに開発した、食べ応えのあるフライドチキンです。

15ヶ月の月日をかけて開発した「ゴロチキ」は、数量限定にて発売します。気温が高まり、辛い食べ物を欲する季節に向けたピリッと後ひく辛さは、おつまみや小腹満たしにおすすめです。



《商品情報》



- 商品名:ゴロチキ ■価格:220円(税込)
- 発売地区:全国 ■エネルギー:249kcal
- 発売日:2017年5月12日(金)より順次発売開始
※2017年5月19日(金)より全国発売

■商品特長

カットした鶏もも肉を、皮付きもも肉でひとつひとつ丁寧に包み込んで手間ひまかけて作成した、肉厚なフライドチキンです。

口にほおばると、ブラックペッパーの先味に加え、唐辛子の後引く辛さが楽しめます。塩・ブラックペッパー・唐辛子などの香辛料を入れたパンチの効いた味わいを楽しめます。これまでにない、見た目も味わいもインパクト大なフライドチキンです。

レジにてご注文承り後、最終加工を行い“できたてのおいしさ”を提供します。

【数量限定】

《ミニストップのチキンラインアップ》



ジューシーチキン プレーン 170円(税込)

香辛料を抑え、旨味を増やした、シンプルな骨なしチキン。



ジューシーチキン 辛口 170円(税込)

2007年当時、世界一辛い唐辛子としてギネス認定された唐辛子「ブート・ジョロキア」を使用した、辛さも楽しむチキン。



クランキーチキン うま塩味 198円(税込)

鶏むね肉に、細かく刻んだ「じゃがいも」とポテト粉を配合した特製パン粉を混ぜた衣をつけた、食べやすい一口サイズのチキン。



クランキーチキン 梅しそ味 198円(税込)

梅しその香りと酸味が口の中で広がる、和風テイストのクランキーチキン。