



各位

2011年11月22日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

～素材のおいしさをいかしたお弁当、できました～  
**ミニストップはチルド弁当をエリア拡大して販売開始いたしました！**

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、素材の自然なおいしさをいかしたチルド弁当を、2011年11月22日(火)より関東のミニストップ店舗で発売いたしましたので、お知らせいたします。

ミニストップでは、2011年6月に九州でチルド弁当の販売を開始し、これまで順次販売エリアを拡大してまいりました。11月22日(火)には、全国6エリア(※)のミニストップでチルド弁当を販売することとなりました。

(※青森・岩手エリアを除く。)

ミニストップのチルド弁当は、従来の温度帯では使用できなかったチルドならではの食材を使い、いままで品揃えの少なかった丼や、ソースをたっぷり使った洋食などのメニューを充実させました。また、手間ひまかけた調理方法で、素材のもつ旨みやコクをいかした自然なおいしさを実現しました。

【チルド弁当のラインナップ①おすすめ商品】

	<ul style="list-style-type: none"><li>■商品名: ロースかつ丼</li><li>■価格: 450円</li><li>■販売エリア: 南東北・関東・東海・近畿・四国・九州エリア</li><li>■商品特長: 大きなロースカツに、とろとろの玉子あんをたっぷりかけました。チルドならではの半熟風卵黄の味を楽しめます。だしには醤油・みりん・カツオを使用しており、しっかりとした味わいを感じられます。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>■商品名: ビーフデミオムライス</li><li>■価格: 450円</li><li>■販売エリア: 南東北・関東・東海・近畿・四国・九州エリア</li><li>■商品特長: 肉汁の旨みをいかしたデミグラスソースに、チルド玉子をトッピングしました。常温では味わえない、ソースと玉子の美味しさです。また、柔らかく煮込んだゴロっとした角切りの牛肉をトッピングしました。とろけるような食感を楽しめます。</li></ul>

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 菅原・武田・山盛

Tel.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

【チルド弁当のラインナップ②】

	<p>■商品名:とろーり玉子の親子丼</p> <p>■価格:450円</p> <p>■商品特長:特製ダレにじっくり漬け込み、味をしみこませた柔らかな鶏もも肉をトッピングしました。チルドならではの自然な風味と旨みのある玉子を味わうことができます。</p>
	<p>■商品名:五目中華丼</p> <p>■価格:450円</p> <p>■商品特長:鶏がらスープをベースに、オイスターソースのコクをきかせた具たくさんの中華丼です。うずらの玉子、ホタテ貝柱、豚肉など、具材たっぷりに仕上げました。チルドならではの野菜の自然な旨みが楽しめる商品です。</p>
	<p>■商品名:ビーフハヤシライス</p> <p>■価格:430円</p> <p>■商品特長:牛バラ肉と玉ねぎをじっくりと炒め、その風味がしっかりと溶け込んだビーフハヤシソースを使用しました。さらに、牛肉と玉ねぎを炒め、デミソースと和えたものをトッピング。具たくさんに仕上げました。</p>
	<p>■商品名:チキンカレー</p> <p>■価格:430円</p> <p>■商品特長:鶏肉と玉ねぎをじっくりと炒め、煮込んだチキンカレーをベースに、人参、ジャガイモなどの野菜を入れました。スパイシーに焼き上げた鶏もも肉をさらにトッピングして、ごろごろとした具材の食感を楽しめます。</p>

※販売エリアは、いずれも南東北・関東・東海・近畿・四国・九州エリアとなります。