



各位

2012年6月21日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

粋なお寿司はいかが？
ミニストップのお寿司が変わります！
『すし粋屋』6月26日(火)より、開店！

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、2012年6月26日(火)より、シャリ・ネタにこだわり抜いた寿司を展開する「すし粋屋」を立ち上げますので、お知らせいたします。すし粋屋の導入は、南東北・関東・四国・九州地区(※)のミニストップとなります。

※四国地区は2012年7月3日(火)より導入。

《すし粋屋のこだわり》

一. シャリへのこだわり

○甘味・塩味・酸味のバランスを重視し、東西で配合を変更。

東日本:味に厚みのあるすし酢を使用するとともに、風味豊かな赤酢(酒粕酢)を配合した江戸前風のオリジナル合せ酢を使用

西日本:米酢をメインに、まろやかな酸味と甘味のバランスの取れた合せ酢を使用

○炊飯の変更。

粒立ち、ほぐれ感にこだわりました。

一. ネタへのこだわり

○調達ルートの見直しとともに、質にこだわったネタを選定。

○旬のネタを提供。

《商品情報》



■商品名 :「粋屋の握り寿司 ～京～」

■価格 :598円

■発売地区 :南東北・関東・四国・九州

東日本では「赤酢」を配合した江戸前風味のシャリ(西日本では「米酢」でまろやかな酸味)に、サーモン・海老・イカなどの定番の握りに白生海老・ホタテ・鮭いくらの軍艦などイイネタで仕立てたひと品です。

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 コーポレートコミュニケーションチーム 菅原・武田・山盛

Tel.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



■商品名 : 「粋屋の握り寿司 ～祭～」

■価格 : 498円

■発売地区 : 南東北・関東・四国・九州

東日本では「赤酢」を配合した江戸前風味のシャリ(西日本では「米酢」でまろやかな酸味)に、サーモン・海老・イカなどの定番の握りに軍艦や細巻寿司などを賑やかに合わせた、食べ応えも十分なひと品です。



■商品名 : 「粋屋の握り寿司 ～楽～」

■価格 : 298円

■発売地区 : 南東北・関東・九州

東日本では「赤酢」を配合した江戸前風味のシャリ(西日本では「米酢」でまろやかな酸味)に、サーモン・海老・イカなど定番の握りなど5貫をセットにしました。

冷し麺との買い合わせにもピッタリのひと品です。



■商品名 : 「粋屋のサーモンづくし」

■価格 : 360円

■発売地区 : 南東北・関東・四国・九州

東日本では「赤酢」を配合した江戸前風味のシャリ(西日本では「米酢」でまろやかな酸味)に、身厚のサーモン・脂の乗ったハラス、鮭いkraの軍艦をセットにした、サーモン好きには堪らない一品です。

