



各位

2008年6月18日
ミニストップ株式会社
(証券コード9946)

土用丑の日に向けて「うなぎ」商品予約承り開始！

ミニストップ株式会社(本社:東京都千代田区 社長:阿部 信行)は、6月23日(月)～7月21日(月)の期間、全国のミニストップ(2008年5月末現在:1,880店)において、7月24日(木)の土用丑の日に向けた「うなぎ」商品のご予約の承りを開始します。

炭火焼うなぎ 795円

中国福建省の澄んだ水で養殖されたうなぎを、炭火でじっくりと焼き上げました。脂が乗ったうなぎを活け絞めにし、鮮度のよい状態で焼成工程に移りますので、臭みがなく、うなぎの旨みが凝縮された蒲焼に仕上がっております。うなぎは「肉厚でふっくらやわらか」、たれは甘さを控えて醤油の香ばしさを前面に出したおすすめ逸品です。



炭火焼うなぎ

九州産うなぎ蒲焼重 1,380円

南九州の豊かな環境で育てられた良質のジャポニカ種を、丸ごと1尾使用しています。国産種ならではのさっぱりとした脂のおいしさと、良質な肉質をお楽しみいただけます。「炭火焼うなぎ」同様のたれを使用しており、すっきりとしたあと味が特徴です。



九州産うなぎ蒲焼重

うなぎまぶしめし 980円

名古屋名物ひつまぶしをイメージした商品です。中国産の脂の乗ったうなぎを蒲焼にし、工場丁寧な刻み、まわりに錦糸玉子をちらして彩りよく仕上げました。ごはんはやや甘めの味付けで、うなぎとの相性は格別です。別添小袋の特製たれとわさび、刻み海苔をふりかけてお召し上がりいただきます。



うなぎまぶしめし

炭火焼うなぎ、うなぎまぶしめしについて

上記商品に使用している中国産うなぎ蒲焼の品質管理については、最重点課題として取り組んでいます。養殖場で使用する餌、水温、うなぎの養殖密度に至るまで、ミニストップによるきめ細かな管理を実施しております。製品になるまでに幾度も厳しい検査に合格したうなぎのみを使用しております。

ミニストップではこれからも「健康・安心・便利」をテーマに
商品開発や店舗開発を積極的に進め、独自性を発揮してまいります。

この件についてのお問合せ先は、

ミニストップ株式会社

経営企画部 R広報 菅原・滝

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



「炭火焼うな重」、「九州産うなぎ蒲焼重」、「うなぎまぶしめし」の予約について

【WAONボーナスポイント付与概要】

該当商品をWAONカード(*1)で予約されたお客さまに、WAONボーナスポイントを付与いたします。

「九州産うなぎ蒲焼重」、「うなぎまぶしめし」 100ポイント

「炭火焼うな重」 50ポイント

(*1)「JMB WAONカード」、「イオンJMBカード」は、WAONポイント、ボーナスポイント付与の対象外とさせていただきます。

【お渡し日及びご予約締切り日】

お客さまお渡し日	ご予約締め切り日
7月22日(火)	7月19日(土)24時
7月23日(水)	7月20日(日)24時
7月24日(木)丑の日	7月21日(月)24時

中国産うなぎの検査体制(炭火焼うな重、うなぎまぶしめし)

1. 中国現地の検査体制

- (1)ミニストップ独自の基準にてトレースの取れる管理養殖を実施しております。毎日の池単位の水交換と水質管理、餌投与記録等の保存、ならびに池上げ後の指定残留薬物検査を実施しております。
- (2)ミニストップ指定うなぎ焼成工場にて蒲焼された後、製品検査を実施。養鰻場における記録は全て番号管理により一環したトレーサ連動体制をとっております。
- (3)中国にて製品自主検査を実施するのと同じタイミングで、同製品を日本へサンプル空輸し、日本の公的機関にて検査を実施するダブルチェック体制を敷いております。両国の検査合格後、中国の国家検査機関の検査を経て、日本へ輸出されます。

2. 日本通関時の検査体制

厚生労働省における指定残留薬物検査を実施後、国内冷凍倉庫へ入庫されます。また通関後も日本の検査機関へ検査を入れる厳重な体制です。

3. 日本の米飯工場での検査体制

発売前後の製品検査を実施し、安全な商品を提供しています。

「炭火焼うな重」につきましては、6月24日(火)より店頭でもお買い求めいただけます。

