



各位

2013年4月17日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

「あら！不思議！」酢のりを使って白飯が酢飯風に早変わり  
業界初！！ミニストップから新感覚のおにぎり「海むすび」を発売  
～「海むすび」発売を記念し、SNSで夏に食べたいおにぎりを募集～

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、以下ミニストップ)は、寿司酢味の海苔(以下、酢のり)を使用し手軽に召し上がれる新感覚のおにぎり「海むすび」を、2013年4月23日(火)より、国内のミニストップ店舗(2013年3月末現在:2,197店)において発売いたします。

「お寿司の旨さをおにぎりで味わって欲しい。」をコンセプトに、新たなおにぎりとして提案いたします。春夏秋冬、様々な変化を見せる日本において、季節ごとに美味しいおにぎりを開発したい。と考え、出会ったのが「酢のり」でした。

「白飯に酢のりを巻くと、夏におすすめのさっぱりとした味わいのおにぎりができる！」と考え、開発に着手。酢の強さの調整、酢のりのご飯の相性や具材の相性、さらに、口に運んだ時の味わい。これら食材の相性に試行錯誤し、商品化までに約1年半の月日を要しました。

酢のり・ご飯・具材の3種類を同時に味わっていただくことで、おにぎりなのに寿司のような感覚を引き出すことができました。

海苔や具材に海の食材を使用していることから、パッケージは海を表現しております。さらに、「酢のり」を使用していることを記載いたしました。

回転寿司の人気ネタを参考に、サーモンや鯖に加えバリエーションをもたせたネタを具材に使用いたします。初回は、「とろサーモン」「ねぎとろ鯖」「いか明太子」の3種類を発売し、具材を変えながら、夏限定のシリーズとして発売いたします。



酢のりを使用していることを記載



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 経営計画・コーポレートコミュニケーション部 菅原・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

## 《商品情報》



■商品名:海むすび とろサーモン

■価格 :135円

■発売地区:全国

回転寿司で人気の「サーモン」を具材に使用した海むすびです。角切りサーモンとサーモンのトロ部分を使用し、食感も追求。少し甘めの醤油だれを使用することで、コクを出しました。ピリ辛のわさびの刺激が食欲をそそります。



■商品名:海むすび ねぎとろ鮪

■価格 :135円

■発売地区:全国

回転寿司で人気の「まぐろ」を具材に使用した海むすびです。まぐろのトロ部分を特製だれに合わせ、茎わさびを加えピリツとした辛さに仕上げました。



■商品名:海むすび いか明太子

■価格 :135円

■発売地区:全国

回転寿司で人気の「いか明太子」を具材に使用した海むすびです。食べやすいように角切りの柔らかいイカを使用。博多かねふくの明太子をまぶし、味付けには卵黄に甘口醤油、ごま油を加え、イカの爽やかな味わいの中にコクを加えました。

## ■■『食べたい味』を商品化！■■

「海むすび」発売を記念し、ソーシャル・ネットワーキング・サービス(以下、SNS)を活用したキャンペーンを実施いたします。発売と同時に、「Facebook」「twitter」「mixi」にて『食べたい味』を募集いたします。ミニストップでの一時選考を経て、5月中旬に「Facebook」にて決戦投票を行い、7月～8月(予定)にかけ発売いたします。また、商品化の過程をミニストップWebサイト(<http://www.ministop.co.jp/>)内特設サイトにて公開いたします。

○食べたい味募集期間 2013年4月23日(火)10:00～2013年4月30日(火)23:59

○対象SNSアカウント

- ・Facebook : <http://www.facebook.com/ministopfan>
- ・twitter : @ministop\_fan ([http://twitter.com/ministop\\_fan](http://twitter.com/ministop_fan))
- ・mixi : <http://p.mixi.jp/ministop>

