



2013年6月10日

ミニストップ株式会社

(証券コード 9946)

各位

ミニストップで“初”！厚切りベーコンを使用した串もの！

これからの季節にピッタリな「炙り焼きベーコン串」新発売！

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:宮下 直行)は、2013年6月11日(火)より順次、国内のミニストップ店舗(2013年5月末現在:2,206店)において、赤身と脂身のバランスのよい豚バラ肉を使用し、スモークする事で旨みを引き出した「炙り焼きベーコン串(130円)」を発売いたしますのでお知らせいたします。
(2013年6月18日(火)よりミニストップ全店にて発売)

「炙り焼きベーコン串」は、厚切りしたベーコンを直火で丁寧に炙りアクセントにブラックペッパーをまぶしたしっかりとした味わいです。これからの季節に向けて、おつまみとしてもスナックとしても、様々なシーンでお楽しみいただける商品です。レジにて、ご注文ください。



商品概要

商品名 : 炙り焼きベーコン串

価格 : 130円(税込み)

発売地区 : 全国

商品概要 :

ベーコンは赤身と脂身のバランスのよい豚バラ肉を使用し、スモークする事で旨みを引き出しました。また厚切りしたベーコンを直火で炙り焼き目を付け、アクセントにブラックペッパーをまぶしました。1本でも満足感の得られる、しっかりとした味わいです。

夏にオススメの炭火焼き鳥メニュー

炭火焼き鳥 もも塩ダレ 90円



シンプルな塩味をベースに香辛料でしっかりと味付けしたもも肉を1本1本丁寧にじっくり焼き上げました。

炭火焼き鳥 もも 90円



製造方法にこだわり、タレをつけながら1本1本手焼き。直火で両面を丁寧にしっかりと焼き上げました。

炭火焼き鳥 かわ 90円



肉厚で食べ応えのある鶏皮を1本1本手焼きし、直火で両面を焼き上げることで皮の旨味を凝縮しました。むね皮を使用。

ミニストップの炭火焼き鳥について、詳しい情報はこちら！ <http://www.ministop.co.jp/syohin/yakitori/>

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

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