



各位

2013年11月22日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

フランスでポピュラーなチキンをミニストップ流にアレンジ！
マスタードの味わいをシンプルに楽しむ「フレンチ風チキン」
11/22(金)より発売開始

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、以下ミニストップ)は、マスタードの爽やかな酸味が肉の旨みを引き立てた「フレンチ風チキン」を数量限定にて、2013年11月22日(金)より、国内のミニストップ(2013年10月末現在:2,224店)にて発売いたします。

ミニストップでは、「スパイス」や「ハーブ」だけでなく、新たなチキンの味わいを提供したいと考え、フランスではポピュラーなマスタードを使ったチキンを発売いたします。フランス料理研究家として活躍中の齊藤美穂氏に監修いただき、店内加工調理として手軽にお召し上がりいただくように、アレンジしていただきました。

また合わせて、ジューシーチキンを唐辛子をベースとした辛口チキンにリニューアルいたします。レジにてご注文ください。

《商品情報》



■商品名 : フレンチ風チキン

■価格 : 160円(税込み)

■発売地区: 全国

■エネルギー: 172Kcal

ジューシーで柔らかい鶏肉の片面にマスタードを塗り、その上にパン粉を薄くまぶしました。パン粉でマスタードを包むことにより、マスタードの風味が最後まで味わえるチキンです。余分な調味料は一切使用せず、塩・胡椒・マスタードを中心に味つけしました。適度なマスタード感と酸味が楽しめます。

片面のみにパン粉をふりかけているため、他のチキンに比べカロリー値も抑えています。男性だけでなく、女性の方にもおすすめの商品です。

フランス料理研究家 齊藤美穂氏監修。

《数量限定》



発売を記念して、「Loppiクーポン」または「WAOポン！」ご利用で**100円**となるクーポンを発行いたします。

[実施期間] 2013年11月22日(金)～2013年11月28日(木)7日間

詳細については、ミニストップウェブサイト「キャンペーン・セール」にて実施期間中に告知。

http://www.ministop.co.jp/coupon/french_chicken/index.html

ミニストップのクーポンについてはこちら⇒<http://www.ministop.co.jp/coupon/>



《同時発売》



■商品名 : **ジューシーチキン 辛口**

■価格 : 150円(税込み)

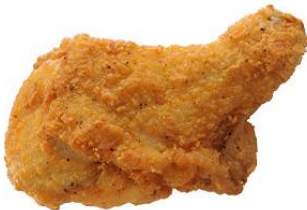
■発売地区: 全国

■エネルギー: 239Kcal

唐辛子をベースとした辛口のチキンです。

唐辛子に含まれる「カプサイシン」を過去に発売した辛口チキンシリーズに比べ増量しました。香辛料の味わいのあとに、じわじわとした辛さが続く、辛さと旨さを引き出したチキンです。

《発売中》



■商品名: **極旨フライドチキン**

■価格 : 180円(税込み)

■発売地区: 全国

■エネルギー: 241Kcal

ハーブとスパイスを12種類使用し、極上の旨味を目指した骨付きのフライドチキン。肉に直接味を染み込ませることでインパクトのある味わいを実現しました。人気の薄衣仕様はそのままに、鶏肉をやわらかく美味しく召し上がっていただくため、ジューシー感を増やしたフライドチキンです。ただいまクリスマス向けご予約承り中。



■商品名: **ジューシーチキン プレーン**

■価格 : 150円(税込み)

■発売地区: 全国

■エネルギー: 241Kcal

1枚肉で食べごたえのあるジューシーなチキンを、薄衣で食べやすい食感に仕上げました。12種類のハーブとスパイスの風味と旨みを凝縮したチキンです。



齊藤 美穂氏プロフィール

パリ、メキシコシティ在住中に日本人女性として初めてフランス料理界の巨匠ジョエル・ロブション氏に師事。ロブション氏の紹介でショコラティエのジャン=ポール・エヴァン氏からチョコレート作りの指導を受ける。その後もフランス内外の三ツ星レストラン、五ツ星ホテル、ショコラティエのもとで研修を続け、フランス料理、菓子、チョコレートの研鑽に情熱を傾ける。2004年、Miho Chef Chocolatierを設立。日本を代表するショコラティエール、フランス料理研究家として幅広く活動中。