



2014年2月17日  
ミニストップ株式会社  
(証券コード 9946)

各位

一度に8名の方に監修いただくのはミニストップ初！！  
伝説のTV番組「TVチャンピオン」のチャンピオン8名が勢ぞろい！  
8人8様のこだわり抜いた商品を2/18(火)より全国のミニストップで発売開始  
8人のチャンピオン入魂の味をお試しあれ！

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)と株式会社テレビ東京(本社:東京都港区 代表取締役社長:高橋 雄一、以下:テレビ東京)は、2014年2月18日(火)～2014年3月10日(月)の3週間、伝説のチャンピオン8名の方に監修いただいた全28品を発売する「TVチャンピオンフェア」を、国内のミニストップ(2014年1月末現在:2,216店)にて開催いたしますのでお知らせいたします。

TVチャンピオンは、1992年からテレビ東京系列にて放送されていた人気のバラエティ番組です。各界の実力者達が番組内で能力を競い、優勝者を決める同番組は、幅広い年代の方から支持されておりました。今回、これまで生み出されてきた数多くのチャンピオンの中から、食にこだわる8名のチャンピオンにお弁当やおにぎり、惣菜、麺、菓子パン、スイーツなど全28品にわたる商品を監修いただきました。一度に8名の方に監修いただくのは、ミニストップにおいて初めての試みとなります。今回のフェアを通して、食材の持つ可能性を、多くのお客さまに知っていただきたいと考えております。また併せて、2つの懸賞をご用意いたしました。8名のチャンピオンの思いが入った商品をお近くのミニストップでお試しく下さい。



木を植えています  
私たちはイオンです



## 《TVチャンピオンフェアについて》

■実施期間:2014年2月18日(火) ~ 2014年3月10日(月)  
最終応募締切日:2014年3月11日(火)当日消印有効

※詳しくは、店頭にて設置しているリーフレットをご確認くださいませ。

### Aコース・・・対象商品を含む600円以上お買い上げのレシートで当たる!

抽選で全国合計50名さまに、10,000WAONポイント入りWAONカードをプレゼントいたします。  
対象商品を含む600円以上(税込)のレシートを一口としてご応募いただけます。  
市販のハガキ、店頭にて設置しているリーフレットについている専用応募ハガキ、ミニストップウェブサイトよりダウンロード可能な応募ハガキにて応募可能。

### Bコース・・・クイズに答えて当たる!

京都・宮川町「水簾」のお食事(20,000円相当)と、旅行券(20,000円分)を  
抽選で全国合計10組20名さまにプレゼントいたします。

TVチャンピオンフェア

## 《TVチャンピオンとは》

「ケーキ職人」「大食い選手権」「手先が器用選手権」などの己の技術・特技を競い合うテーマから、「魚通」「ラーメン王」のような知識を問うテーマまで、幅広く様々なジャンルのチャンピオンを決定する過程を、感動と情報を織り交ぜて構成するエンターテイメント番組です。



## 春の和菓子職人チャンピオン大会 優勝

山田 強氏監修

春の和菓子職人チャンピオン大会 優勝

山田 強【億万両本舗 和作】神奈川県 横浜市

確かな技術と、気品高く繊細な感性で数多くの賞を受賞。



■商品名:福紫 ～紫きんとん餡クリーム入り～

■価格 :150円

■発売日:2014年2月18日(火)

■発売地区:全国

見た目の色味もインパクトのある紫芋餡の大福です。生地に練り込んだ赤えんどう豆の塩味と食感がポイントです。



■商品名:善哉 ～白玉入り～

■価格 :230円

■発売日:2014年2月18日(火)

■発売地区:全国

北海道産小豆の煮方を変更し、皮の柔らかさにこだわったぜんざいです。小豆本来の味をより楽しんでいただける粒感にこだわったぜんざい餡を使用。中央には栗餡を絞り、色味と華やかさを演出しました。



■商品名:いちご香るようかん ～練乳クリーム添え～

■価格 :140円

■発売日:2014年2月25日(火)

■発売地区:全国

白餡にいちご濃縮果汁を入れた、春に向けた和菓子です。練乳のクリームを添えていちごミルク味に仕上げたようかんです。



世界包丁細工王決定戦 優勝

島谷 宗宏氏監修

世界包丁細工王決定戦 優勝

島谷 宗宏【京都・宮川町 水簾】京都府 京都市東山区

素材にもあしらいにも妥協を許さない日本料理のおもてなし。



■商品名:うなぎのたれと酢が決め手の和風焼そば

■価格 :398円 ■発売日:2014年2月18日(火)

■発売地区:全国

焼そばをうなぎのタレで炒めるという面白いアイデアが詰まった焼そばです。酢の酸味を組み合わせることで全体の味を引き締めています。別添の山椒をかけると味の変化が楽しめます。



■商品名:料理屋の柚子と胡麻のいもサラダ

■価格 :298円 ■発売日:2014年2月18日(火)

■発売地区:全国

お料理屋さんのまかない料理にも出される、ゲソを使用した和風仕立てのポテトサラダです。ゲソの食感、柚子と胡麻の香り、塩昆布の旨味が上手く調和した一品は、しっかりした味で、白いご飯によく合う、おかずのようなサラダです。胡麻の風味や色合いのバランスという点で、ぎりぎりまで手直しが続いた、島谷チャンピオンのこだわりが詰まった一品です。



■商品名:料理屋の蒸し鶏と蓮根の梅和え

■価格 :248円 ■発売日:2014年2月18日(火)

■発売地区:全国

白梅マヨ風味に合う蒸し鶏や胡瓜、蓮根を使用した和え物です。梅は刻み梅と練り梅を使用し、蓮根とともに食感も楽しめる惣菜です。



■商品名:料理屋の南瓜と海老の味噌サラダ

■価格 :298円 ■発売日:2014年2月18日(火)

■発売地区:東北・関東・九州

南瓜とブロッコリーを味噌マヨネーズとブラックペッパーで和え、クルミで食感にアクセントをつけました。後味の味噌の味と香りが特徴の一品です。



■商品名:料理屋の柚子味噌蒸し鶏サラダ

■価格 :348円 ■発売日:2014年2月25日(火)

■発売地区:全国

白味噌のドレッシングで食べる生野菜サラダです。ドレッシングは白味噌の甘味を生かし、ほんのり酢を加えて酢味噌風に仕上げました。唐辛子の辛さがアクセントとなった、一味違ったドレッシングがポイントです。



## 中華四天王決戦 3連覇

宮本 莊三氏監修

中華四天王決戦 3連覇

宮本 莊三【中国料理 璃宮】神奈川県 相模原市

専門は本格上海料理の実力者。



- 商品名:若鶏の唐揚げと野菜の豆豉ソース弁当
- 価格 :498円 ■発売日:2014年2月18日(火)
- 発売地区:全国

隠し味にごま油を使用して漬け込んだ鶏肉に、歯ごたえのある衣をあわせ、豆豉、豆板醤、甜面醤、醤油、砂糖でバランスをとったチャンピオンこだわりの豆豉ソースをかけました。



- 商品名:ピリ辛炒飯
- 価格 :398円 ■発売日:2014年2月18日(火)
- 発売地区:南東北・関東・東海・近畿・四国・九州

豚挽肉・小松菜・ザーサイ・高菜、にんじん、たまねぎ、玉子が入った具沢山の炒飯は、海老エキスとごま油を入れ味に深みをだしました。チャンピオンのお店で発売されている炒飯を今回の企画にあわせピリ辛に仕上げた一品です。



- 商品名:麻婆豆腐丼(高菜入り)
- 価格 :450円 ■発売日:2014年2月18日(火)
- 発売地区:全国

宮本チャンピオンこだわりの高菜を混ぜた麻婆豆腐に、出汁の効いた醤油を加えて風味良く仕上げたチルドタイプのお弁当です。豚挽肉と高菜を豆板醤と甜面醤をベースに、しっかり炒めて仕上げた、高菜の食感と風味でさっぱりいただける一品です。



- 商品名:海老・蒸し鶏・春雨の旨煮丼
- 価格 :380円 ■発売日:2014年2月18日(火)
- 発売地区:全国

鶏ガラスープで春雨と野菜をじっくり煮込んだミニサイズのチルド弁当です。干し海老の香りと旨み、ごま油の香ばしい風味が効いた本格中華に仕上げた一品です。



寿司職人握り技選手権 優勝3回

川澄 健氏監修

寿司職人握り技選手権 優勝3回

川澄 健【日本すし学院】東京都 中央区築地

飾り寿司と飾り巻き寿司の第一人者。



- 商品名:川澄健の寿むすび ちらしめし(玉子焼)
- 価格 :135円 ■発売日:2014年2月18日(火)
- 発売地区:全国

まかないで登場するちらし飯をおにぎりにアレンジした一品です。

酢付き海苔で酢飯を演出しました。根菜の具材と大ぶりの玉子焼きが、チャンピオンこだわりの組み合わせです。



- 商品名:川澄健の寿むすび ねぎとろサーモン
- 価格 :158円 ■発売日:2014年2月18日(火)
- 発売地区:東北・関東・東海・近畿・九州

まかないでも人気の具材を組み合わせたおにぎりです。酢付き海苔で酢飯を演出しました。



- 商品名:川澄健の創作寿司 華ちらし
- 価格 :145円 ■発売日:2014年2月18日(火)
- 発売地区:東北・関東・東海・近畿・九州

彩りのよい「ちらし寿司」を寿司おにぎりで再現した一品です。

酢飯には白胡麻、甘酢生姜、高菜、沢庵、酢蓮根を混ぜて食感を出し、表面にはいくらかと錦糸玉子をのせ春をイメージした寿司おにぎりです。



- 商品名:川澄健の創作寿司 しめ鯖明太
- 価格 :145円 ■発売日:2014年2月18日(火)
- 発売地区:全国

甘酢生姜と白胡麻を混ぜて風味と食感を引き出した酢飯に、辛子明太子を塗り、しめ鯖と野沢菜をのせました。

食べる場所によっていろいろな味が楽しめる創作寿司です。



焼きたてパン屋さん選手権 優勝

植月 崇氏監修

焼きたてパン屋さん選手権 優勝

植月 崇【ベーカリー ペニーレイン】栃木県 那須郡

厳選素材を使ったパンは、常時40種類以上。人気のパン職人。



■商品名:2種のたまごサンド(マスタード&ピクルス)

■価格 :230円

■発売日:2014年2月18日(火)

■発売地区:南東北・関東・東海・近畿・四国・九州

白いパンと全粒粉パンで2種類のたまごサラダをサンドした、見た目も楽しめるサンドイッチです。

少しピリ辛のマスタード味のたまごサンドと、刻んだピクルスを混ぜ込んだたまごサンドの2種類の味わいを楽しめます。



■商品名:野菜とパストラミビーフのサンド(柚子こしょうソース)

■価格 :330円

■発売日:2014年2月18日(火)

■発売地区:南東北・関東・東海・近畿・九州

ゆず胡椒ソースをアクセントに利かせたサンドイッチです。

トマト、レタスなどの野菜とパストラミビーフ、ロースハムにシーザーソースを組み合わせました。



全国選抜パン職人選手権 優勝

平田 幸男氏監修

全国選抜パン職人選手権 優勝

平田 幸男【ブーランジェリー・シュルブリーズ】奈良県 香芝市

毎日食べたくなるふわふわ生地のパンは、老若男女に愛される。



■商品名:穂 シナモンロールデニッシュ

■価格 :148円 ■発売日:2014年2月18日(火)

■発売地区:全国

デニッシュ生地にシナモンを巻き込み、しっとり焼き上げた一品です。

アクセントにレーズンとくるみも巻き込んだ、食感と味の変化を迫及した菓子パンです。



■商品名:穂 ホワイトコロネ(チョコクリーム&ストロベリーホイップ)

■価格 :125円 ■発売日:2014年2月18日(火)

■発売地区:全国

しっとり生地の白いパンに、濃厚なチョコと甘さを控えたストロベリークリームを注入したコロネです。白い生地に「黒」と「ピンク」の色が映えます。



■商品名:穂 濃厚ミルクフランス

■価格 :125円 ■発売日:2014年2月25日(火)

■発売地区:全国

歯切れの良いフランスパンに、チャンピオン直伝のミルク感たっぷりの濃厚ミルククリームをサンドした菓子パンです。



■商品名:穂 くるみパン(レーズンバター風味クリーム)

■価格 :135円 ■発売日:2014年2月25日(火)

■発売地区:全国

くるみ入りのしっとりパンで相性の良いレーズンバタークリームをサンドしました。甘しょっぱさの味の変化が楽しめる一品です。





チャンピオンズ 優勝  
辻田 雄大氏監修

チャンピオンズ 優勝

辻田 雄大【めん徳 二代目つじ田】東京都 千代田区神田  
独特のこだわりで人気のつけ麺は、行列が絶えることがない。



■商品名: <sup>うみそば</sup>海味蕎麦TSUJITAつけ麺(煮干醤油)

■価格 : 498円

■発売日: 2014年2月18日(火)

■発売地区: 全国

鶏の旨みのきいた清湯スープに煮干粉末を合わせた、魚介醤油味のつけ麺です。細麺はすっきりキレのある煮干つけ汁との相性も抜群です。具材にごろっとした厚切りのネギをトッピングしました。



■商品名: <sup>うみそば</sup>海味蕎麦TSUJITA 煮干醤油ラーメン

■価格 : 450円

■発売日: 2014年2月18日(火)

■発売地区: 全国

鶏の旨みのきいた清湯スープに煮干粉をたっぷり合わせた魚介醤油味のラーメンです。あっさりとしながらも特徴的なスープで最後まで飲み干せます。厚めにカットした白ねぎは、レンジで加熱されることにより、食感と甘みが引き出されます。メイン具材としての存在感を出しました。



## ケーキ職人選手権 3連覇

横山 知之氏監修

ケーキ職人選手権 3連覇

横山 知之【ル・パティシエ ヨコヤマ】千葉県 習志野市

一流ホテルで修行した有名パティシエ。地元でも人気のスイーツ店。



■商品名: 苺をのせたロールケーキ

■価格 : 260円 ■発売日: 2014年2月18日(火)

■発売地区: 全国

北海道産純生クリームを使用したコクのあるホイップクリームとしっとりとしたロール生地、フレッシュのハーフカット苺を2粒トッピングし、いちごソースで仕上げたスイーツです。ロールケーキの上には、バニラビーンズ入りカスタードクリームと純生入りホイップクリームを絞りました。



■商品名: あとのせクッキーティラミス

■価格 : 240円 ■発売日: 2014年2月18日(火)

■発売地区: 全国

濃厚なティラミスムースに、苦味をきかせたコーヒーシロップをしみこませたココアスポンジを重ね、さらにパリッと食感のチョコをはさみました。カップの中のお皿にのって別添になっているブラッククッキーランチをかけてお召し上がりいただくと、クッキーの程よい苦味と、さくさくとした食感楽しめるティラミスです。



■商品名: 冬の濃厚マンゴープリン

■価格 : 240円 ■発売日: 2014年2月25日(火)

■発売地区: 全国

マンゴーピューレに純生クリーム、ココナッツミルクパウダーを加えて仕上げた濃厚なマンゴープリンです。マンゴー果肉をトッピングし、マンゴーソースをかけたマンゴーを楽しむスイーツです。



■商品名: 米粉のオムレット ~苺&バナナ~

■価格 : 240円 ■発売日: 2014年2月25日(火)

■発売地区: 全国

米粉の入ったもちもちとした食感のオムレット生地、チョコソースとバニラの香るカスタードソースを絞り、バナナをトッピングし、ホイップクリームで閉じ込みました。その上に、フレッシュのハーフカット苺をトッピングした、口どけのよいクリームを楽しめるオムレットです。