

2017年6月29日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

“つくね”と”もも肉”が1本で楽しめる！

じっくり炭火で焼き上げた「炭火焼鳥(つくね&もも)」

6/30(金)より順次発売

ミニストップ株式会社(本社:千葉県千葉市 代表取締役社長:藤本 明裕、以下:ミニストップ)は、ワンハンドで手軽に食べられる「炭火焼鳥(つくね&もも)(税込:180円)」を、2017年6月30日(金)より順次※、国内のミニストップ店舗(2017年5月末現在:2,233店)にて発売します。

※2017年7月7日(金)より、国内のミニストップ全店で発売開始。

今回発売する「炭火焼鳥(つくね&もも)」は、1度に2つのおいしさを楽しめるボリューム感のある商品です。甘辛いタレをからめた焼鳥は、小腹を満たすスナックとしてだけでなく、夕方以降の食卓のおかずやこれから気温が上昇してくる夏本番に向けおつまみとしてもぴったりです。

※ご注文いただいた後、最終加工を行い、できたての美味しさを提供しております。

《商品情報》



■商品名 : 炭火焼鳥(つくね&もも)

■価格 : 180円(税込)

■エネルギー : 161Kcal

■商品特長 :

つくねともも肉を交互に刺すことで食感や味の違いを楽しめる、1本で満足感のある炭火焼鳥です。つくねは粗挽きの挽き肉にネギや玉ねぎを混ぜ込み、胡椒でアクセントを付けました。もも肉は醤油、砂糖、本みりんでしっかり味を染み込ませています。炭火でじっくりと焼き上げた本格的な炭の香りと特製醤油ダレの香ばしい味わいが特徴の商品です。