



2017年12月4日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

味噌の旨みと具材の食感

キーワードは“多彩”“贅沢”“芳醇”

ミシュランガイド2017東京 1つ星獲得「旬の味 いち」監修 「和」を堪能するメニュー12/5(火)より発売

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、ミシュランガイド2017東京で1つ星を獲得した東京・六本木の名店「旬の味 いち」監修の弁当・サンドイッチ・生パスタを、2017年12月5日(火)より、国内のミニストップ(2017年10月末現在:2,245店)にて発売します。

ミニストップは、1年を締めくくる12月に、ミシュランガイド2017東京で1つ星を獲得した「旬の味 いち」監修の「和食」を楽しむメニューを提案します。一つ一つの食材を最大限に生かし、食材の旬の味を大切にする店主・田中祐市さんのこだわりを存分に表現しました。

ミニストップは、これまでに洋食や中華において様々な監修メニューを発売してきました。今回、多くの日本人に慣れ親しんだ「和」に着目し、従来とは異なる新しい世界観の弁当・サンドイッチ・パスタを発売します。

味噌の旨みと具材の食感、そして彩りを楽しむ、この時期だけの味わいです。



AEON

木を植えています
私たちはイオンです

さわら

【商品名】特選鯖の西京焼き海苔弁当 【価格】798円(税込) 【発売地区】全国

ごはんの間に海苔を挟み、さらに青海苔をトッピングした具沢山の海苔弁当です。西京味噌で漬け込んだ鯖をじっくり焼き上げ鶏肉や煮物を詰め合せた、彩り、具材の豊富さが堪能できる多彩な弁当です。

鰹、鯖、昆布エキスでじっくり煮込んだ切干大根

煮物は、店主こだわりの色味を引き出し、季節食材「柚子」をトッピング

軟骨の食感が特長の旨みの詰まったつくね

ごはんの間におかか海苔を挟み、青海苔をたっぷりトッピング

醤油、水飴等で煮込んだ煮玉子

醤油ベースの味を鶏肉にじっくりと染み込ませて焼き上げた鶏照焼

西京味噌で漬け込んだ鯖をじっくりと焼き上げた、甘みのある味噌だれが食欲を刺激



【商品名】焼き野菜と鶏の西京焼きサンド 【価格】498円(税込) 【発売地区】全国

ブロッコリーと赤ピーマンの焼き野菜、揚げかぼちゃ、鶏肉の西京焼きにクリームチーズをあわせた、具だくさんの和風サンドイッチです。

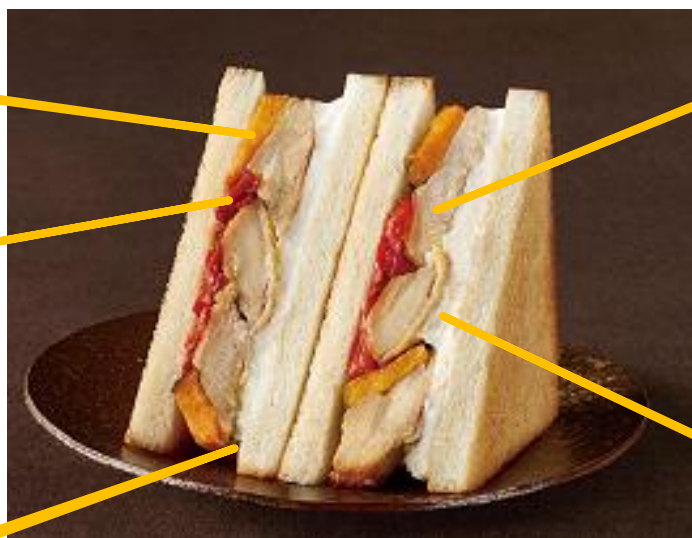
揚げたほくほくかぼちゃで甘みをプラス

鶏肉の両面に西京味噌を塗り焼き上げた、自然な味噌の味付けがポイント

焼き上げた赤ピーマンで彩りよく

クリームチーズと合わせ、まろやかな味付けを実現

焼き上げたブロッコリーが食感を演出



※画像は盛り付けイメージです

【商品名】生パスタ豆乳仕立ての冬カルボナーラ 【価格】498円(税込) 【発売地区】全国

豆乳で仕立てたカルボナーラソースに西京味噌を加え風味を引き出し、ブロッコリーやほうれん草、かぼちゃ、きのこ炒めをトッピングした、冬向けのカルボナーラです。

彩りと香りづけに、旬のゆずをトッピング



ブロッコリーやほうれん草、かぼちゃ、きのこなど彩りのよい野菜をトッピング

ベースの豆乳ソースに、西京味噌を加え風味をアップ

※画像は盛り付けイメージです

「旬の味 いち」



「ミシュランガイド2017東京」にて一つ星を取得。12月1日に発行された「ミシュランガイド2018東京」でも一つ星を獲得。2011年より連続して一つ星を取得している隠れた名店。

産直で仕入れる旬の魚介と野菜を使った料理が楽しめる。六本木の路地裏にある、木の温もりに包まれた日本料理店。春は山菜、夏はトマトやきゅうり、秋はきのこ、冬は雪下で貯蔵した白菜・ねぎなど「旬」にこだわり、昔ながらの食の魅力を追及している。コースの形式に捉われない「おまかせ料理」を基本とし、その日におすすめできる献立を提供。