

2017年6月5日
 ミニストップ株式会社
 (証券コード 9946)

各位

暑い日はさっぱり寿司が食べたくなる

チルド寿司に“押し寿司”ラインアップ開始

第1弾は「焼鯖^{やき さば}寿司」

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、夏に向け寿司の需要が高まる季節に合わせ、チルド寿司「焼鯖押し寿司 8貫(税込:540円)」を、2017年6月6日(火)より、関東・東海・近畿・四国地区のミニストップ(2017年4月末現在:1,825店)にて発売します。

ミニストップでは、中食に占める寿司の潜在ニーズに目をつけ、2016年よりチルド帯で販売する「生ネタ寿司」の販売を強化しています。男性のおつまみ需要だけでなく、女性やシニアの昼食需要を捉え、にぎり寿司や巻寿司、さらに寿司丼などお客さまニーズの高い商品を次々と商品化してきました。その結果、2016年度は2015年対比169%と大幅な売上アップとなっています。

暑くなりさっぱりとした食べ物に注目の高まる時期にあわせ、市場で人気の高まりを見せている「押し寿司」を新たにラインアップします。

第1弾は、押し寿司の中でも認知度の高い「焼鯖寿司」です。先行で発売を開始した東海地区では、「パッケージ」「重量感」「おいしさ」が受け、発売から3ヶ月を経過した現在も売れ筋第2位を記録する人気商品です。掛け紙を使用し売場で目を引く「パッケージ」、手に持った際の「重量感」、肉厚の鯖を使用しながらもさっぱりと食べられる「おいしさ」からリピート購入されるお客さまが多いのが特長です。

今後も季節にあわせたネタを使用したにぎり寿司や寿司丼など、様々な寿司類を発売します。

<商品情報>



- 商品名:焼鯖押し寿司 8貫
- 価格:540円(税込)
- 発売地区:関東・東海・近畿・四国
- 発売日:2017年6月6日(火)
- 商品特長:
 脂ののったノルウェイ産の鯖を焼成し使用した押し寿司です。食感と風味を引き立てるため、酢飯の間に甘酢生姜を挟みこみました。
 8貫で540円とバリューのある一品です。
 商品に掛け紙を巻き、見た目の高級感を演出します。

※地区により一部仕様は異なります