



2017年11月1日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

各位

ciscaで人気の「手づくりサンド」 “**厚切り**”のとんかつ&ハンバーグ

11/15(水)よりミニストップ全店で2品同時発売

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、東京都内で展開している新業態「cisca(シスカ)」で販売する「手づくりサンド」シリーズの人気商品「三元豚のロースとんかつサンド(税込:420円)」「鉄板焼きハンバーグサンド(税込:380円)」を、2017年11月15日(水)より、国内のミニストップ(2017年9月末現在:2,240店)にて発売します。あわせて、11月15日(水)から5日間、一押し商品「三元豚のロースとんかつサンド」のお試し30円引きセールを実施いたします。



具材のボリューム感と生野菜を使用したフレッシュ感が特徴の「手づくりサンド」は、ciscaで発売から2年以上にわたり支持されている人気シリーズです。人気の秘訣は、とんかつやハンバーグを、千切りキャベツと一緒にソフトな食感のパンに挟んだ食べ応えのある満足感です。今年7月に量り売り総菜や手づくり弁当を販売するホームデリ店舗での導入後、東北地区における先行販売を経て、今回、全国のミニストップで販売を開始します。

昨今の“お昼はがっつり食べたい”というニーズから、ciscaでは、特にお昼の販売が高く、サラダやスープとの買い合わせ、夜はちょい飲みの肴として自己消費の購入が多く見られます。先行導入した東北地区では、ホットコーヒーや飲料、手づくりおにぎりや総菜・ホットスナックなど店内加工商品との買い合わせが多く見られました。また、午前の販売が主な手づくりおにぎりとは異なり、「手づくりサンド」は11時~21時の時間帯が販売全体の約6割を占めており、夕方以降の販売も好調に推移しています。

ミニストップは今後も、お客さまニーズを捉えた商品開発を進めてまいります。



《商品情報》



- 商品名:三元豚のロースとんかつサンド
 - 価格:420円(税込)
 - 発売日:2017年11月15日(水)
- 肉の柔らかさや厚みが特長の豚「三元豚」を使用。千切りキャベツと一緒に、120gの厚切りロースカツをサンドしました。



- 商品名:鉄板焼きハンバーグサンド
 - 価格:380円(税込)
 - 発売日:2017年11月15日(水)
- 表面を鉄板で焼いた後、蒸気オーブンでじっくり蒸らし肉汁の旨味を閉じこめたハンバーグを、千切りキャベツと一緒にサンドしました。

【お試しセール】

発売を記念し、「三元豚のロースとんかつサンド」が通常価格より30円引きとなるセールを実施します。

・セール期間:2017年11月15日(水)～2017年11月19日(日)

通常価格:420円(税込) → セール価格:**390円(税込)**

＜cisca(シスカ)とは＞



カフェをベースに、デリカテッセンとグロッサリー専門店を融合させた新しいタイプの店舗として、2014年9月より展開。

野菜や果物のスムージー、野菜を味わうサラダなど健康的な商品を数多く揃えています。

朝・昼はカフェ、夜はお酒も飲めるバルとして、都内で5店舗展開しています。2017年11月1日に、東京八重洲に「グラントウキョウ店」を開店いたしました。

- ・営業:平日 7時～22時
 - ・定休日:土日祝日
- 全店舗にくつろげるイートイン設置
店内禁煙