

各 位

暑い季節に食べたくなる
 ピリッと辛い“エスニック弁当”シリーズ
第1弾「鶏ひき肉のガパオ風ライス」、5/23(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、暑い季節に向け“エスニック弁当”の販売を2017年5月23日(火)より、国内のミニストップ(2017年4月末現在:2,233店)にて開始します。

盛夏に向け気温上昇とともに消費が高まるエスニック料理。ミニストップでは、昨年に引き続き冷蔵温度帯で販売するチルド弁当から2週にわたりエスニック弁当を発売します。第1弾は、5月23日(火)より「鶏ひき肉のガパオ風ライス(税込:398円)」を発売します。昨年も販売が好調だった「ガパオライス」を、今年はさらにナンプラーやバジルをきかせた本格的な味つけに仕上げました。さらに第2弾として5月30日(火)より、シンガポールでは専門店をはじめ、屋台やフードコートでもおなじみの「シンガポール風チキンライス(税込:430円)」を発売します。

ミニストップは、本格的な夏に向け、定期的にエスニック商品を発売し、夏の食事シーンを盛り上げてまいります。

《商品情報》



- 商品名:鶏ひき肉のガパオ風ライス
- 価格:398円(税込) ■発売地区:関東・東海・近畿・九州
- 発売日:2017年5月23日(火)
- 商品特長:

鶏ひき肉、たまねぎ、ピーマンに輪切りの唐辛子を入れ、バジルとナンプラー入りソースで炒め、半熟たまごをあわせました。ピリ辛味が暑い季節にピッタリの一品です。



- 商品名:シンガポール風チキンライス
- 価格:430円(税込) ■発売地区:関東・東海・近畿・九州
- 発売日:2017年5月30日(火)
- 商品特長:

丸鶏スープと生姜で炊いたごはん、に、やわらかな食感に仕上げたチキンをのせサンバルソース、焦がし感のあるソイソース、生姜ねぎたれの3種のソースをかけた、シンガポール名物あっさり風味のピリ辛チキンライスです。