



2011年2月4日
ミニストップ株式会社
(証券コード9946)

各位

イタリア料理界の貴公子とミニストップが夢のコラボレーション
川越達也シェフ プロデュースの商品を取り揃え
「僕のレストラン！ミニストップ」が売場にオープン！

ミニストップ株式会社(本部:千葉県千葉市 代表取締役社長:阿部 信行)は、イタリア料理界の貴公子川越達也シェフとのコラボレーション商品を取り揃え、「僕のレストラン！ミニストップ」キャンペーンを2011年2月8日(火)から2月27日(日)までミニストップ全店(2011年12月末時点:2,037店)において展開いたします。

このキャンペーンのために川越シェフから監修いただいた商品は、全26品(予約ケーキ1品、弁当1品、おにぎり3品、軽食3品、サラダ2品、パスタ2品、デザート7品、菓子パン3品、乳飲料1品、調理パン2品、惣菜1品)になりました。どの商品も川越シェフと試作や試食を重ね意見交換をさせていただきながら完成まで漕ぎ着けた自信作ばかりで構成されたラインナップです。

川越シェフは、どこまで自分の持ち味がコンビニメニューでいかせるのかといった挑戦に挑み、ミニストップとの融合を追求してくださいました。このゆるぎない信念に基づいて作られた川越シェフのテイストを全国各地のお客さまにご紹介させていただきます。

「僕のレストラン！ミニストップ」キャンペーンの詳細

キャンペーン実施期間中、対象商品(NB商品3品を含む全29品)を含む500円以上のレシートを店舗で配布されています応募用紙に貼って、ご応募いただくと川越達也シェフのスペシャルコースが総計214名さまに当たります。

実施期間：2011年2月 8日(火)～2011年2月27日(日)
応募締切：2011年2月28日(月) 当日消印有効



僕のレストランコース 12組24名さま
代官山のイタリアンレストラン「TATSUYA KAWAGOE」でのお食事をペアでご招待。川越シェフによる極上のイタリアンと優雅な空間で夢のひとつをお過ごしいただけます。

僕の料理教室コース 90名さま
東京、名古屋、大阪にて開催される川越シェフの料理教室へご招待。川越シェフ自らが料理指導にあたる料理教室へご招待、特製エプロンも贈呈。

僕のグッズコース 100名さま
輝くシルバーボディと赤いハンドルの組み合わせがおしゃれな川越シェフ推薦のバスタボット(4.5L)をプレゼント。特製エプロンも贈呈。

この件についてのお問合せ先は、
ミニストップ株式会社
社長室 秘書・広報 菅原、佐藤
043-212-6477
<http://www.ministop.co.jp>





おすすめのキャンペーン対象商品



商品名:うまトマトチキンステーキ弁当

売価:498円

発売日:2011年2月8日(火)

発売地区:全国

商品について:バジルトマトソースで仕上げたチキンステーキとバターライスのイタリアンテイストのボリューム弁当です。



商品名:僕も食べたいバジルなパスタサラダ

売価:298円

発売日:2011年2月8日(火)

発売地区:全国

商品について:風味豊かなバジルソースドレッシングで野菜とパスタがバランスよく食べられる川越シェフおすすめのサラダです。



商品名:「てるか母ちゃんのスープごはん」~川越シェフおふくろの味~

売価:398円

発売日:2011年2月8日(火)

発売地区:四国を除く全国

商品について:鶏ごぼうの旨みをいかした優しい味のスープごはんに仕立てました。



商品名:パティスリー女王と貴公子「ベルギーチョコ・チョコ・チョコパフェ」

売価:280円

発売日:2011年2月11日(金)

発売地区:全国

商品について:どこから食べても濃厚なチョコレート味といろいろな食感が口のなかいっぱい広がる優雅なスイーツです。



商品名:パティスリー女王と貴公子「抹茶ティラミス」~西尾産抹茶使用~

売価:210円

発売日:2011年2月15日(火)

発売地区:全国

商品について:北海道マスカルポーネを使用したマイルドなティラミスムースと愛知県西尾産の抹茶を使用したほどよいほろ苦さのあるマイルドなティラミスです。



おすすめの予約商品

イタリア料理界の貴公子 川越達也シェフのオリジナルレシピ
濃厚なクリームチーズと香り立つストロベリーが優雅に融合
「ストロベリーフロマージュ」が予約数量限定で登場！



商品名:ストロベリーフロマージュ

価格:2,480円

予約承り期間:2011年2月21日(月)~2011年3月27日(日)(限定数終了次第受付終了)

商品のお渡し:2011年3月31日(木)~2011年4月2日(土)

サイズ:直径約14.5cm×高さ約2.5cm

商品について:

誰もが好きなチーズケーキと苺を組み合わせ、春らしさを演出したスイーツです。オーストラリア産のクリームチーズを贅沢に使い、チーズケーキの生地を重ねました。生地に苺ソースと苺果汁ををブレンドしてじっくりと焼き上げ、苺の風味がギュッとつまったパウダーとフリーズドライの苺を散りばめて華やかに仕上げました。シックなデザインの川越達也シェフオリジナルデザイン缶ケースにお入れして商品をお渡しさせていただきます。