

2013年4月11日
株式会社ファミリーマート

“ファミマのチキン”

累計販売数10億本を一気に突破し

「11億本」を達成！

～日頃のご愛顧に感謝して、お買い得キャンペーンを実施～

株式会社ファミリーマート(本社:東京都豊島区/社長執行役員:中山勇)は、2001年から骨付きの「フライドチキン」を販売するなど、コンビニエンスストア業界におけるチキンのリーディングカンパニーとして歩み続けてきました。

おかげさまをもちまして、チキンの累計販売本数が2013年3月末の集計を持ちまして、10億本の大台を一気に突破し、11億8000万本を達成いたしましたので、お知らせいたします。

つきましては、2013年4月16日(火)から、今や「ファミチキ」と並ぶ2枚看板である、ファミリーマート最高品質のチキン「ファミマプレミアムチキン」(税込価格:180円)のタペストリーなどの各種販促物をファミリーマート店頭ガラス面や店舗出入口の看板に掲出し、大々的に盛り上げます。※一部店舗を除く

また、日頃のお客さまのご愛顧に感謝を込めて、「ファミマプレミアムチキン」をお気軽にお召し上がりいただけるよう、様々なキャンペーンを実施いたします。



“日本のチキンが、ファミマから変わる！”今後もファミリーマートのチキンに是非ともご期待ください。

【主なキャンペーン】 ※詳細は下記「参考資料」をご参照ください

- ・レジにてお買い得価格でご提供！
→4月16日(火)から合計2週間、通常価格から10円引きの170円(ファミマTカード会員は160円)に！
- ・SNSのファミリーマート公式アカウントで割引クーポンを配布！
→LINE、facebook、twitterで「ファミマプレミアムチキン」の30円割引クーポンのシリアルIDを告知！
- ・ファミマTカード会員およびTカード会員の皆さまに抽選で30円割引券が当たる！

ファミリーマートは、お客さまひとり一人と強く、深くつながり、「気軽にこころの豊かさ」を感じていただけるコンビニを目指して「ファミリーマートらしさ」を追求してまいります。

以上

【参考資料】**1. お買い得キャンペーンを実施！**

お客さまの日頃のご愛顧に感謝して、合計2週間「ファミマプレミアムチキン」の各種割引キャンペーンを実施いたします。

	期間	通常価格 (税込)	割引 価格 (税込)	ファミマTカード 会員特別価格 (税込)
第1回	2013年4月16日(火)～4月22日(月)	180円	170円	160円
第2回	2013年4月30日(火)～5月6日(月)			

2. SNS のファミリーマート公式アカウントで割引クーポンを配布！

LINE、facebook、twitter のファミリーマート公式アカウントにて、「ファミマプレミアムチキン」の30円割引クーポンを発券するためのシリアルIDを告知。

店内のFamiポートでシリアルIDを入力すると、先着300万枚限定でクーポンが発券できます。

クーポン配布期間	クーポン有効期限	発行枚数
2013年4月16日(火)～5月6日(月)	2013年5月13日(月)まで	300万枚

3. ファミマTカード会員およびTカード会員に抽選で30円割引券を発行

ファミマTカード会員およびTカード会員のファミリーマートでのお買い物レシートに、4月23日(火)から4月29日(月)の間、“ファミマプレミアムチキン30円割引券”を抽選で10万枚に印字いたします。

発行期間	有効期限	発行枚数
2013年4月23日(火)～4月29日(月)	2013年5月6日(月)まで	10万枚

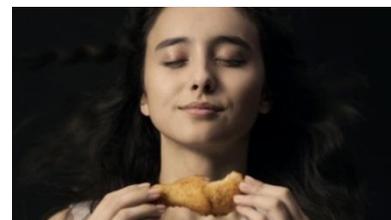
4. その他**○ファミリーマート店舗を「ファミマプレミアムチキン」の販促物で盛り上げます！**

ファミリーマート店頭ガラス面や店舗出入口の看板に、4月16日(火)から「ファミマプレミアムチキン」の“タペストリー”や“ポスター”を大々的に掲出することによって、お客さまに「ファミマプレミアムチキン」をPRいたします。

○石田ニコルさん出演のCMをテレビやトレインチャンネルでも放送！

「ファミマプレミアムチキン」の割引キャンペーンに合わせ、4月16日(火)から、ファミマプレミアムチキンのこだわり“スパイス&ハーブの香り”、“お肉のおいしさ”、“衣の美味しさ”を表現したCMをテレビやトレインチャンネルで放送いたします。

※トレインチャンネルは、関東地方、関西地方の一部路線で展開いたします。



ファミマプレミアムチキンとは、

ファミリーマートが2012年10月に発売した、ファミリーマート史上最高品質のチキンです。



【商品名】ファミマプレミアムチキン

【税込価格】180円

【ブレチキのこだわり】

(1)ファミリーマート独自配合の11種類のスパイスやハーブを肉、衣の味付けに採用し、やみつきになる味わいに。

(2)厚みのある骨付きモモ肉を使用することで、モモ肉本来の食感と食べ応えを実現。

(3)調理方法の改良により、さらに肉離れのよさを実現。

(4)衣の割合を薄くすることで、よりカラッとした仕立てに。