

2016年6月6日

報道関係者各位



和食麺処サガミ 16 店舗にて『冷しみそ煮込』販売

暑い夏にピッタリ！ピリ辛肉味噌がクセになる、新感覚の冷たいみそ煮込

この度、和食麺処サガミを展開する株式会社サガミチェーン（本社：名古屋市守山区森孝 1-1709 代表取締役社長 鎌田 敏行）は、2016年6月7日より、『冷しみそ煮込』を和食麺処サガミの16店舗にて限定販売いたします。

『冷しみそ煮込』は、名古屋名物みそ煮込を暑い夏にも是非お召し上がり頂きたいとの想いから、従業員から公募を行い商品化したサガミの独自商品です。味のブラッシュアップを行い、本年度も美味しい『冷しみそ煮込』が完成いたしました。ぜひこの機会にご堪能ください。

【冷しみそ煮込 販売概要】

■対象店舗：和食麺処サガミ 名古屋市内 16 店舗

中根店・木場店・四軒家店・守山大永寺店
一色大橋店・松葉公園店・千音寺店・一社店
梅森坂店・潮見ヶ丘店・有松店・鳴海店
志賀公園店・黒川店・土古店・柴田店

■実施期間：2016年6月7日(火)～9月30日(金)

■販売商品：冷しみそ煮込

■販売価格：1,000円＋税



【和食麺処サガミについて】

中京圏を中心に、関東、関西、北陸で 131 店舗を展開しております。挽きたて、打ちたて、湯がきたての“3 たて”にこだわり、全店舗に石臼を設置し毎日そば粉を挽いています。

そば・うどんなどの「麺料理」、みそ煮込、手羽先などの「なごやめし」、四季折々の素材を活かした「和膳」など、幅広いメニューを取り揃えております。

サガミは伊勢志摩サミットの国際メディアセンターで三重県の食材を使用した、伊勢うどん・そば・天ぷらを提供するなど、日本および地域の食文化を世界に発信する活動にも力を入れております。

【記載内容に関するお問合せ】

株式会社サガミチェーン 営業企画室

担当：宮本 一弘

TEL：052-771-5489

E-mail：k_miyamoto@sagami.co.jp