

2016年6月20日

報道関係者各位



伊勢志摩サミットプレスセンター内提供メニューを限定販売！

『天茶漬け&伊勢うどん』を三重県伊勢方面の和食麵処サガミ 8 店舗にて販売

この度、和食麵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21日より、『天茶漬け&伊勢うどん』を三重県伊勢方面の和食麵処サガミ 8 店舗にて販売いたします。

サガミチェーンは「伊勢志摩サミット」のプレスセンター内で世界中から取材に訪れたメディア関係者に5月25日から27日の3日間にわたり伊勢うどん、そば、天ぷらを提供いたしました。その中でも海外メディア関係者に人気があった「天茶漬け」と「伊勢うどん」をメニュー化いたしました。

天茶漬けは、三重県産鯛を使用した揚げたて天丼に特製白だしをお茶漬けにしてお召し上がりいただけます。

伊勢うどんは、柔らかく・もちりとした食感が特徴の太いうどんで、専用の真っ黒いタレを、混ぜ合わせてお召し上がりいただけます。当店の伊勢うどんは、伊勢でも有名な老舗製麵所「みなみ製麵」の麵とタレを使用した本格派です。



【天茶漬け&伊勢うどんセット概要】

- 対象店舗：和食麵処サガミ 伊勢方面 8 店舗
伊勢小俣店・バイパス伊勢店・久居店・津桜橋店
鈴鹿店・松阪川井店・伊賀上野店・亀山店
- 実施期間：2016年6月21日(火)～7月14日(木)
- 販売商品：天茶漬け&伊勢うどんセット
- 販売価格：1,290円+税

【和食麵処サガミについて】

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。そば・うどんなどの「麵料理」、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。挽きたて、打ちたて、湯がきたての“3たて”のそばにこだわり、全店舗に石臼を設置し毎日そば粉を挽いています。

当社は伊勢志摩サミットのプレスセンター内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 宮本 一弘
TEL：052-771-2126
E-mail：k_miyamoto@sagami.co.jp