

2016年7月19日

報道関係者各位



## 和食麺処サガミで7月20日より『ざるそば祭り』を開催

～限定お祭りメニューでそば食べ放題、ボリューム満点の20日間！～

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7月20日より20日間、『夏の大感謝祭 第2弾 ざるそば祭り』を開催いたします。

『ざるそば祭り』は、日頃のご愛顧への感謝をこめて、ざるそばが食べ放題となる人気の企画です。サガミ自慢の石挽そばを思う存分ご堪能ください。



### 【夏の大感謝祭 第2弾 『ざるそば祭り』 概要】

- 対象店舗：和食麺処サガミ 131 店舗
- 実施期間：2016年7月20日(水)～8月8日(月)の20日間
- 販売商品・価格

お祭り天ざる【華】 大海老1本付 1,480円+税 (写真)

お祭り天ざる【舞】 大海老2本付 1,780円+税

※11:00～21:30までの提供とさせていただきます。

### 【ざるそばの食べ放題記録】

当社は、外食におけるそばのリーディングカンパニーであり、そばを世界に広げることを主要な経営課題の一つと位置付けております。そばの認知度向上を図るべく、国内外にて『ざるそば食べ放題』を実施しております。

本企画も、記録の対象となります。

※そば一段の量は、約 160g です。



ざるそば食べ放題! チャンピオン

男性の部	T. K	様	42 段
女性の部	K. カズミ	様	66 段
シニアの部	コアテン(ニックネーム)	様	19 段
中国	東 隆	様	11 段
タイ王国	プーナタット	様	45 段
インドネシア	Stephanus Sulimro	様	27 段

※記録を更新された場合、従業員にお申し出ください。ご確認の上、近日中に更新いたします。

### 【そばについて】

店内の石臼で挽いた、そば粉を使用しています。サガミのそばは、風味とのど越しが良いのが特徴です。挽きたて、打ちたて、湯がきたての“そばの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。

### 【天ぷらについて】

お客様からご注文いただいてから揚げる、サガミ自慢のサクサク天ぷら。油には、オレイン酸が多く含まれるキャノーラ油を使用しています。

大海老天ぷらは、素材にこだわり、化学調味料を使わず、海老本来のうま味と甘味を引き出しています。

### 【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。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。

また、からあげグランプリと手羽先サミットに参加し、3 年間で 5 つの金賞を受賞いたしました。

### 【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

※2016年7月11日、みそっちは株式会社サガミチェーンの広報部長に就任いたしました。



サガミチェーン 広報部長 みそっち