

2016年10月11日

報道関係者各位



新品種『満天きらり』を使用した、韃靼そばを販売

～栄養豊富で苦味が弱く、味も良い！ダツタンソバの新品種『満天きらり』～

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 1-1709 代表取締役社長 鎌田 敏行）は、2016年10月12日より新品種である北海道産『満天きらり』を使用した、韃靼そばを販売いたします。

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、高まる健康志向を背景に健康価値に優れたそばの開発に取り組んでまいりました。

『満天きらり』は、ダツタンソバの苦味を克服した日本開発の品種であり、ポリフェノールの一種である機能性成分ルチンが普通ソバ品種の約100倍含まれています。またルチンは、心臓疾患や動脈硬化、高血圧など、生活習慣病の予防に役立ち、高血圧の改善や血糖値の回復作用があるといわれています。

【北海道産韃靼そば『満天きらり』概要】

- 対象店舗：和食麺処サガミ 132 店舗
 - 販売開始：2016年10月12日(水)
 - 販売商品・価格
- | | |
|--------------|-----------|
| 大海老韃靼そばと石挽そば | 1,590 円+税 |
| 韃靼そばと石挽そば | 950 円+税 |



大海老韃靼そばと石挽そば

【韃靼そば『満天きらり』契約農場について】

生産者の株式会社神門は、ソバの一大産地である北海道の紋別郡雄武町に位置し、2016年度「第8回耕作放棄地発生防止・解消活動表彰」において、ダツタンソバの新品種「満天きらり」を地域振興作物として定着させ、広大な耕作放棄地を韃靼そばの生産拠点に生まれ変わらせたことが評価され、農林水産大臣賞を受賞した事業主です。

耕作放棄地をよみがえらせ、地域の活性化に貢献するという経営方針は、食文化や企業を通じて地域社会やお客様に奉仕するという当社の経営理念にも通じることから契約の運びとなりました。



【石挽そばについて】

和食麺処サガミでは、全店舗に石臼を設置し、製粉から製麺まで店内で行っております。

「挽きたて」「打ちたて」「湯がきたて」の“そばの3たて”にこだわった、風味とのど越しが良いそばを提供しております。

【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132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。

【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