

2017年4月3日

報道関係者各位

 株式会社 **サガミ** チェーン

和食麵処サガミで「たっぷりあさりまぶし釜飯」を限定販売！

～「あさりグルメ選手権」にて最優秀賞・知事賞受賞！～

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 伊藤 修二）は、2017年4月4日より、和食麵処サガミ西尾店・土古店の2店舗にて、「たっぷりあさまぶし釜飯」を限定販売いたします。当商品は、2017年3月2日に名古屋市の吹上ホールにて開催された「あさりグルメ選手権」において最優秀賞・知事賞を受賞しております。

当社では、地域の特産品を取り入れた地産地消メニューの開発・投入を進めており、引き続き地域の活性化に繋がるような商品の投入を進めてまいります。



【たっぷりあさりまぶし釜飯概要】

愛知県産あさりが入った釜飯を地域の食文化でもある「ひつまぶし」をヒントに、3度の味が楽しめる料理を提案いたしました。

- 対象店舗：和食麵処サガミ西尾店・土古店 合計2店舗
- 販売期間：2017年4月4日（火）～5月21日（日） 48日間
- 販売商品・価格：あさり釜飯和膳（写真） 1,620円+税
あさり釜飯とサラダセット 1,280円+税

【たっぷりあさりまぶし釜飯の美味しいお召し上がり方】

- ・1杯目は、そのままお召し上がりいただけます。
- ・2杯目は、あさりしぐれと薬味をのせてお召し上がりいただけます。
- ・最後は天ぷらをのせ、愛知県西尾の抹茶をかけて、天茶漬けとしてお召し上がりいただけます。

【あさりグルメ選手権 概要】

「あさりグルメ選手権」は愛知県産あさりの知名度向上と消費拡大を図るために開催され、書類審査を通過した上位 8 作品が本選である「あさりグルメ選手権」に参加いたしました。あさり好きな方、愛知県産あさりのブランド力強化に協力したい方など、地元愛に溢れた 150 名の一般公募審査員の投票にて受賞者が決定し、当社は、「あさりグルメ選手権」において最優秀賞・知事賞を受賞いたしました。



【株式会社サガミチェーンについて】

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。

当社は、おかげさまで東証・名証 1 部上場 20 周年をむかえました。



URL <http://www.sagami.co.jp/>

公式 Facebook アカウント <https://www.facebook.com/sagamichain>

【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