

2017年4月12日

報道関係者各位



和食麵処サガミで「春の真鯛料理」フェアを開催！

～春の限定メニュー、愛媛県宇和海産の真鯛をお楽しみください。～

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12日より、春の真鯛料理を開催いたします。

黒潮の流れ込む宇和海の豊かな漁業で育まれた真鯛は、身のしまった独特の歯ごたえと程よい脂が特徴であり、この真鯛と春の色とりどりの食材を使用した「春の真鯛料理」フェアをぜひご堪能ください。



真鯛釜めしと春のおろしそばセット（真鯛釜飯・春のおろしそば・茶碗蒸し・漬物）

【春の真鯛料理概要】

- 対象店舗：和食麵処サガミ 131 店舗
- 販売期間：2017年4月12日（水）～5月14日（日） 33日間
- 販売商品・価格：真鯛釜めしと春のおろしそばセット 1,690円+税
真鯛の刺身丼と春のおろしそばセット 1,490円+税
真鯛釜めし御膳 1,890円+税
桜えびおろしそばと真鯛の刺身プチ丼 1,490円+税



■真鯛釜めしについて

真鯛釜飯は、鯛の風味をより楽しむためにあっさりとした仕立て、ふっくらとした鯛と大葉の香りが食欲をそそります。ぜひサガミ自慢の真鯛釜飯をお召し上がりください。



真鯛釜めし御膳（真鯛釜めし・天ぷら盛り合わせ・真鯛の刺身・茶碗蒸し・漬物・石挽そば）



桜えびおろしそばと真鯛の刺身プ子丼

真鯛の刺身丼と春のおろしそばセット

【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。



【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