

2017年5月15日

報道関係者各位



和食麵処サガミが、「サガミで手羽先フォトコン」実施！

～ #サガミの手羽先をつけて写真を投稿しよう！～

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5月15日から28日間、「サガミで手羽先フォトコン」企画を開催いたします。

「サガミで手羽先フォトコン」は、ご家族、お仲間との楽しいひと時を手羽先と一緒に写真に収めて、「twitter」もしくは「Instagram」上で「#サガミの手羽先」をつけて投稿するだけで参加できるお客様参加型企画です。



【サガミで手羽先フォトコン概要】

- 開催日：2017年5月15日から6月11日 28日間
- 期間中、「#サガミの手羽先」をつけて「twitter」もしくは「Instagram」上で投稿していただいた方の中から抽選で30名様に食事券3,000円分を進呈いたします。
- 手羽先販売価格
自慢の手羽先 5本 490円+税
大皿手羽先 15本 1,350円+税



【サガミ手羽先概要】

当社の「自慢の手羽先」は、2度揚げすることにより、肉質のジューシーさを残しつつ、表面にパリッとした食感を残したことが特徴です。年間で約 890 万本を売り上げる大人気メニューとなっており、一般社団法人日本唐揚協会主催の『第 8 回からあげグランプリ』の手羽先部門において、4 年連続で金賞を受賞することができました。

また 2017 年 6 月 9 日から 3 日間、久屋大通公園で開催される「手羽先サミット 2017」に出店いたします。当社は、過去 3 回の開催において 2 度の「金賞」を受賞しており今年最高金賞をめざし、手羽先サミット 2017 会場限定「七面鳥の手羽先」を販売いたします。



手羽先サミット 2017 会場限定「七面鳥の手羽先」

【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