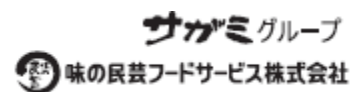


報道関係者各位

2017年5月23日



味の民芸にて『手延べうどん食べ放題フェア』を開催！

～美味しいうどんをお腹いっぱい。ボリューム満点の6日間～

株式会社サガミチェーンのグループ企業である味の民芸フードサービス株式会社（本社：東京都立川市錦町3-6-6 代表取締役社長 大西 尚真）は、手延べうどんの和食ファミリーレストラン『味の民芸』において、2017年5月26日より『手延べうどん 食べ放題フェア』を開催いたします。

期間限定で「選べる天ぷらつき」セイロうどんが、思う存分お楽しみいただけます。

【フェア概要】

- ◆販売期間： 2017年5月26日（金）～2017年5月31日（水） 6日間
- ◆販売店舗： 全国 味の民芸店舗（足利店、太田店、桐生店、府中店を除く）
- ◆商 品： 「天ぷら付」セイロうどん食べ放題・・・1,180円+税
「季節の天ぷら付」セイロうどん食べ放題・・・1,380円+税



【手延べ製法とは】

小麦粉に水と塩を加えてこねた後、1本の長い棒状に仕上げます。これが手延べ麺づくりの始まりで、この棒状のような生地を少しずつ、何度にもわけて延ばし、うどんや素麺の太さに仕上げます。この手延べ麺をつくるためには、生地作りから麺の完成までにおよそ、10時間以上が必要です。

【手延べうどんの特徴】

食感は軟質で弾力があり、ややモチモチしています。同時に包丁を使わずに、延ばし続けて作るため、表面はツルツルとしており、のど越しの良さは天下一品です。

手打ちうどんは、麺が太めで硬質な弾力を持つ力強いコシが特長であることから、両者を比較して讃岐（手打ち）の男うどん、備中（手延べ）の女うどんという言葉も生まれたということです。

【味の民芸について】

関東地方を中心に、西は岡山まで全国54店舗を展開する、和食ファミリーレストランです。倉敷をイメージした白壁調の建物と、和モダンをイメージしたおもてなし空間において、手延べうどんや信州そば、各種和食メニューを提供しております。

公式ホームページ

<http://www.ajino-mingei.co.jp/>

【サガミグループについて】

グループビジョンに「No1.Noodle Restaurant Company」を掲げ、和食麺処サガミ、味の民芸、どんどん庵などの和麺レストラン業態を中心に、国内に254店舗、海外（中国・タイ・インドネシア・ベトナム・イタリア）に8店舗を展開しております。

公式 Facebook アカウント

<http://www.facebook.com/sagamichain>

公式ホームページ

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

【上記に関するお問い合わせ先】

味の民芸フードサービス株式会社 営業企画部（担当：谷米）

〒190-0022 東京都立川市錦町三丁目6番6号 中村L Kビル2階

TEL：（042）528－8333

FAX：（042）529－7888

Mail：k_tanigome@sagami.co.jp