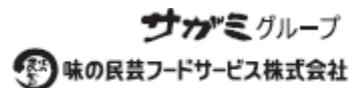


報道関係者各位

2017年8月24日



味の民芸で山梨県笛吹市とコラボメニューを販売

～海はないけど「味」がある・・・山梨うまいもん祭り開催～

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8月25日より『山梨県笛吹市コラボメニュー』を販売開始いたします。

【メニュー概要】

- ◆販売期間： 2017年8月25日（金）～2017年9月27日（水）
- ◆販売店舗： 全国 味の民芸 49店舗（府中店、尼崎店、宝塚店、岡山国富店、岡山奉還町店、岡山奥田店を除く）
- ◆商 品：



甲州富士桜ポーク使用「生姜焼き御膳」・・・1,480円+税

甲州富士桜ポークを特製たれで仕上げた生姜焼きに、うどん、茶碗蒸し、ミニデザートをセットにした御膳です。ミニデザートには笛吹市産のシャインマスカットを使用しています。

※甲州富士桜ポークはきめ細やかで柔らかい食感。適度な霜降りですごくジューシーな口当たりが特徴です。



「特製肉味噌の坦々卵とじうどん」ミニ天丼セット

1,370 円+税

甲州富士桜ポークを肉味噌に使用した
坦々うどんに卵とじを合わせました。



「豚しゃぶごまだれうどん」シャインマスカットセット

1,460 円+税

甲州富士桜ポークを使用した豚しゃぶを
特製ごまだれでお召し上がりいただけます。



山梨県笛吹市産 「シャインマスカット」・・・380 円+税

※山梨県笛吹市はブドウの生産量日本一！

中でもシャインマスカットは甘く、皮ごと食べられる人気のブドウです。

笛吹市は「桃ぶどう 日本一と温泉の郷」を宣言。

果実郷を守り発展し続けています。



「味わい杏仁豆腐」・・・420 円+税
杏仁豆腐にぶどうゼリー、笛吹市産
シャインマスカットを使用しました。



「クリームあんみつ」・・・450 円+税
定番のクリームあんみつにこの時期だけ、
笛吹市産シャインマスカットを使用しました。

◆笛吹市コラボメニューは全て数量限定でのご用意となります。品切れの際はご容赦ください。

【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、和食麵処サガミ、味の民芸、どんどん庵などの和麵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