

味の民芸で「鹿児島県産 うなぎ」メニューを販売

～鹿児島産うなぎを 1.5 尾使った重ねうなぎも再登場～

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、2018年6月1日より、鹿児島産うなぎを使用したメニューをスタートいたします。

【メニュー概要】

- ◆販売期間
2018年6月1日（金）～ 8月下旬まで
- ◆販売店舗
全国味の民芸 54 店舗（府中店を除く）
- ◆販売商品



※写真 『重ねうなぎ』・・・ 3,330 円+税

鹿児島産うなぎを贅沢に 1.5 尾使用し、2 段重ねにしました。うなぎだけでなくごはんも 1.5 倍。昨年好評だったため、再登場。鹿児島産うなぎを思う存分お楽しみいただけます。

「うなぎ重和膳」・・・2,980 円+税

鹿児島産うなぎに、お刺身、茶碗蒸し、うどん、デザートをセットにしたお得な和膳です。

「うなぎ重セット」・・・2,680 円+税

鹿児島産うなぎに、うどんをセットにしました。

【うなぎの栄養成分と土用の丑の日について】

うなぎはビタミン A を豊富に含み、疲労回復効果があるビタミン B 群も豊富。脂肪分が高いことから夏のスタミナ源として最適です。「土用の丑の日」にうなぎを食するようになったのは江戸時代、平賀源内がうなぎ店にアドバイスしたのが最初だといわれています。

【味の民芸について】

関東地方を中心に、西は岡山まで全国 55 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 258 店舗、海外（タイ・インドネシア・ベトナム）に 4 店舗を展開しております。

公式 Facebook アカウント

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

公式ホームページ

URL:<https://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

T E L : (0 4 2) 5 2 8 - 8 3 3 3

F A X : (0 4 2) 5 2 9 - 7 8 8 8

M a i l : k_tanigome@sagami.co.jp