



平成 22 年 4 月 30 日

各 位

会 社 名 株式会社サガミチェーン
(コード番号 9900)
代表者氏名 代表取締役社長 小塚 照男
連 絡 者 取締役
管理本部担当 伊藤 修二
電 話 番 号 (052) 771-2126

新業態「製麺大学 (せいめんだいがく)」開店のお知らせ

当社は和食麺類店「サガミ」、セルフサービス麺類店「どんどん庵」を主力業態とし、平成 22 年 1 月期現在、238 店を展開しております。この度、新たな業態として大型セルフサービス麺類店「製麺大学 (せいめんだいがく)」を愛知県一宮市に開店することとなりました。詳細につきましては下記の通りであります。

記

1. 製麺大学の概要

(1) 「製麺大学」開発の背景

ここ数年で注目を集めている業態が、「うどん」を主力商品にした大型セルフ店(以下 大型セルフ店)であります。これらの業態は、昨今の景気後退局面による、節約志向の高まり等を背景に顧客層を拡大させており、外食産業全体においても、他の業態を圧倒するほどにまで存在感を増しております。当社は麺類を主体とした「サガミ」「あいそ家」「どんどん庵」を有しておりますが、今後も大型セルフ店の出店により競合環境は厳しさを増すものと思われまます。

そこで、当社といたしましては、新業態を含む 4 業態でドミナント戦略を展開する必要があると判断し、大型セルフ店の開発を行うことといたしました。

(2) 「製麺大学」の特徴

- ①うどん : 小麦粉は豪州産ロゼラ種等を独自配合し、店舗にて熟成・製麺を行うことでコシ・甘みのある、のどごしの良いうどんに仕上げしております。
- ②出汁 : カツオ節 100%を使用し、大釜で丁寧にだしとりを行っておりますので、香り豊かで奥深い味わいに仕上げしております。

- ③かえし : かえしは、釜揚げうどんに使用する釜汁に加え、かけうどんに使用する赤汁・白汁の二種類を用意しております。赤汁は、たまり醤油をベースに「名古屋のたまり味」に、白汁は薄口醤油をベースに「出汁の香りがひき立つ」かえしに仕上げしております。
- ④天ぷら : キャノーラ油を使用し、お客様の目の前で揚げたての天ぷらをご提供いたします。
- ⑤おにぎり : 富山産・岐阜産のコシヒカリをサガミ用にブレンドしたお米を使用しております。

(3)「製麺大学」のメニュー／価格(税込)

釜揚げうどん	釜玉うどん	かけうどん	ぶっかけうどん
並 : 280 円	並 : 330 円	並 : 280 円	並 : 280 円
大 : 380 円	大 : 430 円	大 : 380 円	大 : 380 円



カレーうどん
並 : 380 円
大 : 480 円



おろしうどん
並 : 330 円
大 : 430 円



ざるうどん
並 : 280 円
大 : 380 円



天ぷら (全 8 種)
各 80 円～
おにぎり (全 5 種)
各 120 円～

2. 店舗情報

- ①店名 : 製麺大学木曾川店
(セイメンダクイカケソカリ)
- ②開店日 : 平成 22 年 5 月 1 日 11 時開店
- ③住所 : 愛知県一宮市木曾川町
黒田北八ツヶ池 94-6
- ④電話番号 : 0586-86-7800
- ⑤営業時間 : 11 : 00～22 : 00
- ⑥面積 : 総坪数 466 坪、店舗 68 坪
- ⑦卓・席数 : 22 卓、92 席
- ⑧設備投資 : 50 百万円
- ⑨売上見込 : 初年度年商 72 百万円
次年度年商 97 百万円

参考 : 外観イメージ



以 上