

2019年3月1日

報道関係者各位

3月1日、バンコクに新店舗 「SAGAMI Thonglor 店」をグランドオープン



和食麺処サガミを展開する株式会社サガミホールディングス（本社：名古屋市守山区、代表取締役社長：伊藤修二、以下：当社）は3月1日、タイ王国バンコク市内に、「SAGAMI Thonglor 店」をグランドオープンいたします。これによりタイでは、「SAGAMI Central World 店」との2店舗体制となります。

日本人の多く在住するエリアへの出店となる Thonglor 店では、「健康と美容」をコンセプトとし、定番の蕎麦・うどん・丼ぶりメニューに加え、みそ煮込・きしめんといった「なごやめし」メニューを豊富に取り揃えます。また、Central World 店と同様、店頭で石臼を設け、挽きたて・打ちたて・湯がきたての蕎麦を提供することに加え、新たな試みとして、韃靼蕎麦粉を練り込み独自の比率でブレンドした「ゴールド蕎麦」を開発・提供予定です。韃靼蕎麦は、通常の蕎麦と比較し、生活習慣病の予防・改善効果や美肌効果があると言われているルチン（ポリフェノールの一種）を約100倍多く含有する品種です。ラーメンでも蕎麦でもない、ゴールド蕎麦を是非お試しください。



ざるゴールド (200B/700 円)



天ざるゴールド (300B/1,050 円)

【店舗情報】

店名 : SAGAMI Thonglor 店 (サガミ トンロー店)
住所 : Donki Mall Thonglor 3F
(107 Sukhumvit 63, Klongton Nuea, Wattana, Bangkok)
電話番号 : +66-2-120-4166
営業時間 : 11 : 00~23 : 00
(ラストオーダー22 : 30)
席数 : 68 席

【メニュー】 (1THB = 3.5 円換算)

天ぷらざる蕎麦 (290B/1,015 円)、晦日蕎麦 (370B/1,295 円)
五合蕎麦 (370B/1,295 円)、彩り蕎麦 (300B/1,050 円)
鴨ざる蕎麦 (250B/875 円)、鴨南蛮蕎麦 (250B/875 円)
みそ煮込きしめん (290B/1,015 円)、カレー煮込きしめん (300B/1,050 円)
ピリ辛みそ煮込きしめん (320B/1,120 円)





【サガミグループについて】

グループビジョンに “No.1 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 261 店舗・海外 3 店舗を展開しております。2018 年 10 月より、持ち株会社制を導入し、新体制での経営がスタートしています。今後も、国内外での更なる展開に向けて取り組んで参ります。

公式 HP (サガミグループ) : <https://www.sagami-holdings.co.jp/>

公式 Facebook アカウント (タイ) : <https://www.facebook.com/Bangkok.sagami/>

【記載内容に関するお問い合わせ】

日本国内 サガミインターナショナル株式会社 海外事業部
住本親俊 (Mr. Chikatoshi Sumimoto)

Tel : 052-771-2126 (代表)

Mail : c_sumimoto@sagami.co.jp

タイ BANGKOK SAGAMI Co., Ltd.
木村将人 (Mr. Masato Kimura)

Mail : m_kimura@sagami.co.jp