

2019年12月24日

報道関係者各位

和食麺処サガミ豊川牛久保店 食育への取組み

この度、和食麺処サガミ豊川牛久保店では豊川市と連携し、市内で心をこめて生産されている「豊川市こだわり農産物」を積極的に食材として活用し、お客様へご提供することで、地産地消の取り組みを推進し、地域活性化、食育に繋げてまいります。

当社は、地域、お客様、そして当社の3方よし経営（CSV経営）の推進をグループの重点戦略として掲げており、今後も、地域の皆様、お客様とともに、新たな価値創造への取組みを積極的に行ってまいります。

【概要】

販売期間：2020年1月中旬～ 野菜の入荷により販売開始時期が異なります。

販売店舗：和食麺処サガミ豊川牛久保店

〒442-0826 愛知県豊川市牛久保町城下 28-1

TEL 0533-56-8666



豊川市こだわり農産物

豊川市 認定

あっ、いいじゃん!

豊川市こだわり農産物審査委員会

目的・理念

安全・安心で、おいしい野菜や米は、地元から
環境にやさしく、一層の安全・安心にこだわってつくられた農産物を認証し、地域の皆さんにお届けします。

認証の基準

- ・「豊川市」に在住する農家が、「豊川市」のほ場で栽培した農産物であること。
- ・化学肥料、農薬の低減技術を用いて栽培していること。
- ・化学肥料、農薬を慣行より3割以上低減して栽培していること。
- ・こだわり農産物安全チェックシートを遵守していること。

ホームページ <https://www.sagami.co.jp/>

Facebook <https://www.facebook.com/sagamiholdings/>

Twitter <https://twitter.com/sagamiholdings>

YouTube <https://www.youtube.com/channel/UCdDuEnhU8-2dhGhbGQzq5g>

【和食麺処サガミについて】

東海地方を中心に、関東、関西、北陸で133店舗を展開しております。挽きたて、打ちたて、湯がきたての“3たて”にこだわり、全店舗に石臼を設置し毎日そば粉を挽いています。

そば・うどんなどの「麺料理」、みそ煮込、手羽先などの「なごやめし」、四季折々の素材を活かした「和膳」など、幅広いメニューを取り揃えております。

【記載内容に関するお問合せ】

サガミレストランズ株式会社 営業推進室 業績改善課 担当：梶原 敏明

TEL : 052-737-5588

E-mail : t_kajiwara@sagami.co.jp