

十割そば長助 関東初出店！

～そば専門店「十割そば 二代目長助 野田店」グランドオープン～

株式会社サガミホールディングス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、代表取締役社長 榊原 晃）は、2023年3月31日（金）そば専門店「十割そば 二代目長助 野田店」をオープンいたします。

サガミグループならではの『自社製粉・店内製麺』にこだわった『十割そば』をより多くのお客様に味わっていただくために、セルフサービス形態を取り入れ、よりリーズナブルな価格設定を実現し商品提供をいたします。

こだわりの
十割そば

石挽そば粉100%使用。
そば本来の風味を
感じる十割そばは、
香り・のどごしも抜群です。

3/31(金)
グランド
オープン
関東初出店!!

セルフ
十割そば
二代目長助
野田店

店内製麺

もりそば
430円(税込)

【十割そば 二代目長助野田店】

- ★住所 : 千葉県野田市横内 54-1
- ★営業時間 : 11:00~21:00 (オーダーストップ 20:30)
- ★電話番号 : 04-7157-1711
- ★駐車場 : 有 (37 台)
- ★客席数 : 109 席

【十割そば 二代目長助について】

「和食麺処サガミ」を展開するサガミグループが手掛けた、セルフサービス形態の本格そば専門店。「こだわりの十割そば」はつなぎを一切使用せず、自社製粉のそば粉を使用し、そば粉本来の味や風味を徹底追求。「揚げたて天ぷら」はサクサク衣が特徴、秘伝の天ぷら粉を使用し具材の旨味を閉じ込めた自慢の逸品で、そばつゆとの相性は抜群です。より多くのお客様に「本物のそばのおいしさ」を味わっていただくために、セルフサービス形態を取り入れ、よりリーズナブルな価格設定を実現し商品提供をいたします。

風味豊かな国産そば粉を配合した「もりそば 430 円」をはじめ、「鴨つけそば 690 円」など、本物にこだわったおいしさをご提供いたします。

<https://www.sagami.co.jp/nidaime-chosuke/>



【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 営業部 (担当: 毛呂)

〒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 : (042) 528-8333

F A X : (042) 529-7888

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