

平成 24 年 3 月 1 日

各 位

株式会社サガミチェーン

相模女子大学との「コラボメニュー開発プロジェクト」

学生が提案した和麺レシピを商品化

この度、株式会社サガミチェーン（本社：名古屋市守山区森孝 1-1709 代表取締役社長 鎌田敏行）では、相模女子大学（神奈川県相模原市南区）の学生が提案したレシピを基にした和麺メニュー「ぼかぼかそば」、「餅としらすおろしそば」の 2 品を商品化致しました

平成 24 年 3 月 8 日（木）から、東京都と神奈川県内の「和食麺処サガミ」7 店舗にて、期間限定メニューとして販売いたします。

この取り組みは、同じ「さがみ」の名前を持つことをきっかけに連携が始まったもので、連携先の相模女子大学は、地域との交流事業や学生の体験学習、地元の農産物を使った商品開発など、地域の発展に非常に寄与されており、「地域貢献度」調査において首都圏の女子大学で第 1 位の大学であります。今回のコラボメニューの開発は、相模女子大学との最初の連携事業であり、今後も、学生参加型の様々なプロジェクトを展開していく予定です。

『コラボメニュー開発プロジェクトの概要』

「女性が喜ぶ栄養バランスのとれた和食メニュー」をコンセプトに、「サガミの強みである麺類（そば・うどん・きしめん）に、季節感のある食材を使用したメニュー」というテーマで、相模女子大学の学生にレシピを考案して頂きました。

『商品化決定メニュー』

○ぼかぼかそば 950 円（税込 997 円）

（相模女子大学短期大学部 1 年 丸谷紘子さん考案）

昨今話題になった生姜風味のおつゆに、お蕎麦との相性の良い桜海老のかき揚げ、食物繊維の豊富なとろろ昆布を組み合わせたトータルバランスの取れたメニューです。

○餅としらすのおろしそば 850 円（税込 892 円）

（相模女子大学短期大学部 1 年 中澤志織さん考案）

カルシウムたっぷりのしらすと相性の良い大根おろしに加え、揚げ餅のトッピングが、ユニークなメニューです。

『コラボメニューの提供期間・店舗情報』

○提供期間：平成24年3月8日（木）～4月8日（日）

○店舗情報：町田金井店 042-735-1275 （営業時間 11：00～23：00）
町田根岸店 042-791-0261 （営業時間 11：00～24：00）
府中店 042-360-3631 （営業時間 11：00～25：00）
小田原店 0465-49-1733 （営業時間 11：00～23：00）
伊勢原店 0463-92-3185 （営業時間 11：00～23：00）
厚木荻野店 046-242-6367 （営業時間 11：00～23：00）
川崎宮前店 044-852-9954 （営業時間 11：00～25：00）

ラストオーダーは閉店時間の30分前でございます。

お忙しいところ恐縮ではございますが、是非ご取材下さいますよう、ご案内申し上げます。

【記載内容に関するお問合せ・取材に関するご連絡】

株式会社サガミチェーン

経営企画部 営業企画室 中島康文

TEL：052-771-2126

E-mail：y_nakajima@sagami.co.jp