

2017年3月30日

報道関係者各位



「蕎麦工房サガミ」でプレミアムフライデー企画を実施 ～毎月最終金曜日は、お得な価格でそば打ち体験～

この度、和食処サガミを展開する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)は、そば打ち体験施設「蕎麦工房サガミ」にてプレミアムフライデー特別企画を3月31日より実施いたします。月末最終金曜日は、ぜひ当施設でそば打ちをお楽しみください。

【プレミアムフライデーそば打ち体験特別プランについて】

- 開催日 : 2017年3月31日～(毎月最終金曜日)
- 内容 : そば打ち体験+天ぷら付のお食事 «粉400g 天ぷら1セット、記念プレゼント付»
- 価格 : プレミアムフライデー特別プラン 1,000円+税 (通常価格より52%OFF)
通常価格 1,900円+税
- 体験時間 : 17:00～(所要時間約2時間)
- ご予約 : 完全予約制 20名様限定 先着順 (電話・HPより受付)



【蕎麦工房サガミについて】

当社は、世界の方々に日本のそばとその健康効果を紹介し広めることを主要な経営課題の一つとしております。当施設は、国内外の方々にそばの魅力を体感いただくために、2016年4月に開設いたしました。本格的なそば打ち体験、食体験を提供するのみならず、その文化的背景も紹介しております。

経済産業省が創設した「おもてなし規格認証」制度の『紺認証』を取得している施設です。



- 住所：愛知県海部郡飛島村竹之郷六丁目 167 番地
- アクセス：自家用車またはバスでお願いいたします
- 予約電話：0567-55-0703
- 掲示物は英語・中国語対応

<http://www.sagami.co.jp/sobakoubou/>

【おもてなし規格認証とは】

サービス産業の活性化と生産性の向上を目的として、サービス品質を見える化し、サービス事業者の活性化を促進する仕組みです。

サービス事業者には認証マークが付与されます。これにより、お客様はマークを持つサービス事業者はお客様に選ばれやすくなります。

『紺認証』は、「おもてなし規格認証」制度の中で、独自の創意工夫が凝らされたサービス事業者に付与されます。



(経済産業省 および 一般社団法人 サービスデザイン推進協議会 HP より抜粋)

【サガミグループに関して】

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、国内に255店舗、海外（中国・タイ・インドネシア・ベトナム・イタリア）に8店舗を展開しております。

URL:<http://www.sagami.co.jp/>

※報道関係者さまの蕎麦工房無料体験も受け付けております。

【お問合せ・ご連絡先】

株式会社サガミチェーン 経営企画部 渡邊 敏之

TEL : 052-771-2134 E-mail : t_watanabe@sagami.co.jp