

味の民芸『あなご』メニューをスタート

～ふんわり柔らかかなおいしさを、思う存分お楽しみください～

株式会社サガミチェーン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：東京都立川市錦町3-6-6 代表取締役社長 大西 尚真）は、手延べうどんの和食ファミリーレストラン『味の民芸』において、2017年5月11日より、煮あなご・あなご天を使用した『あなご』メニューをスタートいたします。

【あなごの栄養価について】

あなごは『高たんぱく、低カロリー』な食材で、不飽和脂肪酸（EPA・DHA）を多く含み、不飽和脂肪酸には、コレステロールを下げ、中性脂肪を減らす効果があるといわれています。

また、脂溶性ビタミンを多く含み、目の働きや皮膚を健康にするといわれるビタミンAを特に多く含みます。

【メニュー概要】

- 販売期間：2017年5月11日（木）～6月下旬まで
- 販売店舗：味の民芸 54 店舗（府中店を除く）
- 販売商品



あなご天重
1,180 円+税
秘伝のたれで味つけ
したおいしさをどうぞ。



**あなご天と上にぎり寿司
御膳**
1,680 円+税
穴子天に人気の寿司が
セットになったお膳です。



あなご天の磯香おろしそば
ミニまぐろたたき丼セット
1,370 円+税
あなご天と磯の香りが
お楽しみいただけます。



あなごのそば御膳
1,480 円+税
あなご天に韃靼そばと
信州そばがセットにな
った御膳です。

【味の民芸について】

関東地方を中心に、西は岡山まで全国 55 店舗を展開する、和食ファミリーレストランです。倉敷をイメージした白壁調の建物と、和モダンをイメージしたおもてなし空間において、手延べうどんや信州そば、各種和食メニューを提供しております。

<http://www.ajino-mingei.co.jp/>

【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 営業企画部（担当：谷米）

〒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

TEL：(042)-528-8333 FAX：(042)-529-7888

Mail：k_tanigome@sagami.co.jp