

味の民芸で「鹿児島県産 うなぎ」メニューを販売

～今年は『重ねうなぎ』が新登場。うなぎのうまさを心ゆくまでご堪能あれ！～

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6月1日より、鹿児島産うなぎを使用したメニューをスタートいたします。

【うなぎの栄養成分と土用の丑の日について】

うなぎはビタミンAを豊富に含み、疲労回復効果があるビタミンB群も豊富。脂肪分が高いため夏のスタミナ源として最適です。「土用の丑の日」にうなぎを食するようになったのは江戸時代、平賀源内がうなぎ店にアドバイスしたのが最初だといわれています。

【メニュー概要】

- ◆販売期間
2017年6月1日（木）～ 8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

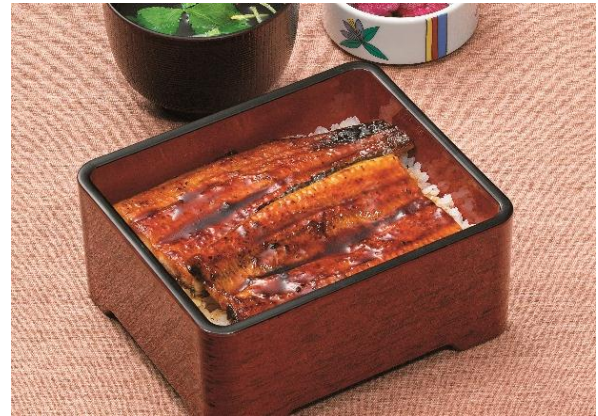


『重ねうなぎ』 3,200円+税

鹿児島産うなぎを贅沢に1.5尾使用し、2段重ねにしました。うなぎのうまさをご堪能いただけます。



『うな重和膳』 2,880 円+税
鹿児島産うなぎに、お刺身、茶碗蒸し、うどん、デザートセットにしたお得な和膳です。



『うな重』 2,380 円+税
鹿児島産うなぎをまるごと 1 尾使用しました。

【味の民芸について】

関東地方を中心に、西は岡山まで全国 54 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。

公式ホームページ

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

【サガミグループについて】

グループビジョンに「No1.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 254 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。

公式 Facebook アカウント

<http://www.facebook.com/sagamichain>

公式ホームページ

URL:<http://www.sagami.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