

2017年6月12日

報道関係者各位



和食麵処サガミが『手羽先サミット 2017』にてグランプリ受賞！ ～受賞記念！サガミ金城ふ頭にて「七面鳥の手羽先」限定販売～

この度、和食麵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 伊藤 修二）は、名古屋市中区久屋大通公園にて2017年6月9日から3日間開催された「手羽先サミット 2017」にて、グランプリを受賞いたしました。



【手羽先サミットとは】

2014年に手羽先唐揚げの発祥地、名古屋市熱田区で第一回が開催された手羽先の頂上決戦です。今年で4回目の開催となり、来場者の投票で手羽先の世界一グランプリが決定するイベントです。

当社は、過去3回の開催において2度の「金賞」を受賞しております。今年は「プレミアム手羽先」「七面鳥の手羽先（数量限定）」を販売し、グランプリを受賞いたしました。



【プレミアム手羽先について】

当社の「プレミアム手羽先」は、2度揚げすることにより、肉質のジューシーさを残しつつ、表面にパリッとした食感を残したことが特徴です。

販売店舗：和食麵処サガミ 131店舗

販売価格：プレミアム手羽先（3本） 540円+税



【七面鳥の手羽先について】

和食麺処サガミで販売している手羽先(通常販売品)の7倍～8倍の大きさです。
「手羽先サミット 2017」グランプリ受賞を記念して、巨大すぎる「七面鳥の手羽先」を和食麺処サガミ金城ふ頭店にて限定販売いたします。

■実施店舗：和食麺処サガミ金城ふ頭店

愛知県名古屋市港区 金城ふ頭 2丁目7番1

■販売期間：2017年6月12日～ ※売り切れになり次第終了

■販売商品：「七面鳥の手羽先」 ※数量限定

■価格：500円+税



【株式会社サガミチェーンについて】

中京圏を中心に、関東、関西、北陸で131店舗を展開しております。挽きたて、打ちたて、湯がきたての“3たて”にこだわり、全店舗に石臼を設置し毎日そば粉を挽いています。

そば・うどんなどの「麺料理」、みそ煮込、手羽先などの「なごやめし」、四季折々の素材を活かした「和膳」など、幅広いメニューを取り揃えております。

当社は、おかげさまで東証・名証1部上場20周年をむかえました。

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

公式 Facebook アカウント <https://www.facebook.com/sagamichain>

【記載内容に関するお問合せ】

株式会社サガミチェーン 営業企画室

担当：宮本 一弘

TEL：052-771-5489

E-mail：k_miyamoto@sagami.co.jp