

2017年7月4日

報道関係者各位



和食麺処サガミで「鹿児島県産うなぎ料理第2弾」を販売！

～ふっくら香ばしく焼き上げた厳選うなぎをお楽しみください。～

この度、和食麺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、2017年7月5日より、「鹿児島県産うなぎ料理第2弾」としてうなぎひつまぶし和膳等、新メニュー2品を販売いたします。

温暖な気候と大量の水、さらに水温も安定しているなど、うなぎの生育に必要な要素が揃っている環境で育ったうなぎは、香ばしく、ふっくらと柔らかいのが特徴です。丁寧に焼き上げた「鹿児島県産うなぎ料理」をぜひご堪能ください。

【「鹿児島県産うなぎ料理」料理概要】

- 対象店舗：和食麺処サガミ 131 店舗
- 販売期間：2017年7月5日（水）～ 8月20日（日）迄
- 販売商品・価格：



うなぎひつまぶし和膳（1尾使用）3,300円+税



うなぎわっぱ飯とネバトロうどん 1,690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。



【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