

2017年11月22日

報道関係者各位



和食麺処サガミで 11月23日より『冬の感謝祭第2弾』を開催

～ 期間限定！寒ぶり料理を、お値打ち価格で販売！ ～

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11月23日より『冬の感謝祭第2弾』を開催いたします。

当感謝祭で、「和食の日」が旬の寒ぶりを楽しめる感謝祭限定の「寒ぶりのみぞれしゃぶしゃぶ膳」を販売するほか、ブランドぶりである「黒瀬ぶり」を使用したフェア料理をお得な「お祭り価格」にて提供いたします。さらに600円分の「お食事割引券」をご来店のお客様全員に進呈する人気企画です。

【冬の感謝祭第2弾概要】

- 対象店舗：和食麺処サガミ 132店舗
- 実施期間：2017年11月23日(祝)～26日(日)の4日間
- 実施内容
 - 1：「和食の日」を記念した感謝祭限定メニュー「寒ぶりのみぞれしゃぶしゃぶ膳」（写真）をご提供！
 - 2：寒ぶりフェア料理が「お祭り価格」に！
 - 3：期間中お食事のお客様に「600円分のお食事割引券」「宴席料理限定10%OFF券」を進呈！
 - 4：旅行が当たる！トラベルプレゼントキャンペーン開催！
 - 5：期間中UCSカードご利用で、Uポイント2倍！



【黒瀬ぶりについて】

宮崎県と鹿児島県にまたがる志布志湾で育まれたブランドぶりです。志布志湾は黒潮が流れ込む海域にあり、身がしっかりと締まっていることが特徴です。鮮度を落とさぬよう、水揚げしたぶりを船上で活じめし、併設のEU-HACCP取得の工場徹底した品質管理の元、加工、出荷、配送を行っております。

【株式会社サガミチェーンについて】

東海地方を中心に、関東、関西、北陸で132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。

【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