

2025年5月19日



報道関係者各位

7月12日中日ドラゴンズ公式戦ゲーム・スポンサー

「和食麵処サガミ創業50周年感謝DAY」開催！

～地元球団を応援する地域密着企画～

ドラゴンズ観戦チケット・サイン入りグッズが当たるキャンペーンを
5月23日～6月22日 愛知・岐阜・三重県のサガミ店舗で開催！

株式会社サガミホールディングスのグループ企業であるサガミレストランズ株式会社（本社：愛知県名古屋市守山区八剣二丁目118番地 代表取締役社長 鷺津 年春）は、中日ドラゴンズの公式戦において、ゲーム・スポンサー「和食麵処サガミ創業50周年感謝DAY」（以下、本ゲーム）を7月12日に開催いたします。

また、本ゲームを記念し、5月23日～6月22日までの期間、愛知・岐阜・三重県内サガミ95店舗にて、合計1,000名様に観戦チケットやサイン入りグッズなどが当たるキャンペーンを実施いたします。



◆ ゲーム・スポンサー「和食麺処サガミ創業 50 周年感謝 DAY」について

① 7月12日 バンテリンドーム ナゴヤでゲーム・スポンサーを開催

- 開催日：2025年7月12日（土）
- 試合：プロ野球 JERA セントラル・リーグ公式戦「中日ドラゴンズ vs 広島東洋カープ」
- 試合開始：14:00（開場 12:00 予定）

本ゲームでは、「ゲーム・スポンサー」として開催され、会場内ビジョンを通じ「和食麺処サガミ」のPRを行うほか、来場者に向けて和食麺処サガミ店舗でご利用いただける割引券付きうちわを 20,000 枚配布いたします。

また、和食麺処サガミ公式アンバサダー 須田亜香里さんによる始球式や、当社ゆるきゃら「みそっち」によるPRなど、多彩なイベントを予定しております。

これらを通じて、来場者の皆さまとの一体感を高め、地域とのつながりを深める取り組みを行ってまいります。

※イベント内容は変更となる場合もございます。

② 5月23日～6月22日 和食麺処サガミ店舗にてキャンペーンを実施
観戦チケットやドラゴンズ選手 直筆サイン入りグッズなどが当たる！

3,000円以上のレシートで応募!!
◎当選チケットは、7月12日広島東洋カープ戦(14:00)です

抽選で計1,000名様にプレゼント!!

キャンペーン期間
5/23(金) ~ 6/22(日)

チケット賞
100組
200名様に
バンテリンドーム ナゴヤ
観戦チケット(内野A席)
2025年7月12日(土)
VS広島東洋カープ(14:00)

ドラゴンズ賞
10名様に
ドラゴンズ選手
直筆サイン入り
サポーターズユニホーム
または直筆サイン入り
ロゴボール

須田亜香里賞
10名様に
須田亜香里
サイン入り色紙
あなたのお名前が
入るかも!?

サガミ賞
チケット賞・ドラゴンズ賞・
須田亜香里賞にはずれた方から抽選で
780名様にサガミお食事券1,000円分

応募して
観戦チケットを当ててね
その他にも私のサイン入り
色紙も当たるよ

【試合情報】 <https://dragons.jp/ticket/sales/daily.php?date=20250712>

●応募用紙に必要事項をご記入の上、3,000円以上のレシートを貼り付け、店頭設置の応募箱に投函してください。
●同一レシートでの複数応募はできません。●賞品の発送は6月下旬を予定しております。●ご記入いただきました個人情報には、賞品の発送のみに使用させていただきます。
●選考方法及び結果に関するお問い合わせは受けできませんのでご了承ください。●当選の賞品を第三者へ譲渡、換金、またはオークションに出品する等の転売行為は禁止致します。

- キャンペーン期間：2025年5月23日（金）～6月22日（日）

- 対象店舗：愛知・岐阜・三重県の和食麵処サガミ 95 店舗
- 応募方法：店内での飲食後、3,000 円以上のレシートを応募用紙に貼り、応募用紙にご記入の上、サガミ店頭設置の応募箱へ投函
- 賞品内容（合計 1,000 名様）
 - 観戦チケット賞（100 組 200 名様）
7 月 12 日（土）バンテリンドーム ナゴヤ 観戦チケット
 - ドラゴンズ賞（10 名様）
ドラゴンズ選手 直筆サイン入りサポーターズユニホームまたは直筆サイン入りロゴボール
 - 須田亜香里賞（10 名様）
須田亜香里さんのサイン入り色紙
 - サガミ賞（780 名様）
和食麵処サガミ お食事券（1,000 円分）

◆ 本キャンペーンの目的

本企画は、地元球団・中日ドラゴンズとのつながりを通じて、地域のお客様への感謝を込めた取り組みです。

食事のひとつと、観戦という特別な体験を通して、より多くの方に楽しんでいただけるキャンペーンを展開してまいります。

【和食麵処サガミについて】



東海地方を中心に、関東、関西、北陸で 154 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“三たて”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「麵料理」、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。

テイクアウト専用麵、韃靼そば、うどん、きしめんは弊社工場にて製造しております。

■石臼挽き北海道産そば

厳選素材「北海道産そば」を「挽きたて」「打ち立て」「湯がきたて」にこだわり、毎日店頭の石臼でそばの実を挽き、毎日かかさず店頭で製麺し、注文のたびに湯がくことを全店行っています。

店内製麺だから感じる「香り・喉ごし」が自慢の逸品です。

※地域により一部国産そばを使用しています。



■サガミ満天そば

サガミ満天そばに使用している韃靼そば「満天きらり」は、有機栽培で育てられ、苦みが少ない風味豊かな美味しさ。身体にやさしい、安心安全なおすすめの逸品です。

「満天きらり」は、韃靼そばの苦みを克服した日本開発の新品種です。韃靼そばには、ポリフェノール的一种であるルチンが普通そばの約100倍含まれています。



《 日本記念日協会認定！毎月10日は「サガミ満天そばの日」 》

記念日を通して、より多くの人に「満天そば」の魅力伝えることを目的として登録いたしました。1年を通じて「満天そば」を食べてもらいたいとの思いから「満天(テン=10)」の語呂合わせで毎月10日といたしました。

■みそ煮込

販売数日本一※の名古屋名物「みそ煮込」。秘伝の味噌は、赤・白・八丁味噌の黄金バランスが味の決め手。

みそ煮込専用麺を生麺から煮込むことで独自の風味、コシを引き出します。味噌の効能は、「味噌は医者いらず」と言われる程、栄養価が高いといわれています。 ※レストラン部門



■手羽先

サガミ不動の人気 No.1 の一品メニュー「自慢の手羽先」。その味は認められた味で、2018 年手羽先サミットで殿堂入り認定を受けた逸品。タレ・塩より選べて、パリッとした皮とジューシーな肉の味わいが人気の商品です。



■厳選素材 黒毛和牛宮崎牛

国内屈指の黒毛和牛の産地は宮崎県。その中でも最上級のものだけが「宮崎牛」と名前を許され、その豊潤で奥深い味わいは国内外で最高の評価を得ています。



■自社工場製品『細うどん』

冷たいうどんは、愛知県産の小麦粉「きぬあかり」をブレンドし、のど越しともちもち感を楽しめる『細うどん』を使用しています。



ホームページ：<https://www.sagami.co.jp/>

Facebook：<https://www.facebook.com/sagamiholdings/>

X (旧 Twitter)：https://twitter.com/sgm_restaurants

Instagram：https://www.instagram.com/sgm_restaurants/

サガミアプリ：<https://misesystem.com/store/?u=NA2200719>

【記載内容に関するお問合せ】

サガミレストランズ株式会社 価値創造支援部 企画・販促チーム

担当：朝比 TEL：052-737-6000

E-mail：f_asahi@sagami.co.jp

～心ほどけるおいしさを～ 今日サガミで「おいしい“ね”」があふれてる