



第16-G10号

2016年6月29日

～沿線の評判店「肉の石川」の相模豚を初めて使用した箱根そば新メニュー～

「相模豚 ざぶとんミンチかつそば」

7月1日(金)より販売！

小田急グループの株式会社小田急レストランシステム(本社:東京都渋谷区 社長:朝日 康之)が運営する「箱根そば」では、2016年7月1日(金)から、沿線コラボメニューとして「相模豚 ざぶとんミンチかつそば」を販売します。

◆「相模豚 ざぶとんミンチかつそば」は、小田急沿線で飼育されている「相模豚」を使用
大判(座布団のように)に形成したミンチカツをのせ、食べごたえもあり、つゆに溶け出した肉のうま味も楽しめます。ボリューム満点のメニューですが、アクセントにレモンの輪切りをのせ、風味豊かでさっぱりとしており、夏バテ気味の方や女性にも食べやすいメニューとなっています。
なお、このメニューは沿線の評判店「肉の石川」との協力で実現しており、相模豚を使用したメニューは「箱根そば」では初の試みです。

記

- | | |
|---------|-------------------|
| 1. 商品名 | 「相模豚 ざぶとんミンチかつそば」 |
| 2. 販売日 | 2016年7月1日(金) (予定) |
| 3. 販売金額 | 500円(税込) |
| 4. 販売店舗 | 箱根そば店舗(一部店舗を除く) |



「相模豚 ざぶとんミンチかつそば」(イメージ)

以 上

<参考>

「箱根そば」・・・

1965年8月、新宿駅地下に1号店をオープン。そばは生麺を茹で上げ、ちょっと甘めで優しい味わいのつゆを使い、自慢のかき揚げはひとつひとつ丁寧に手揚げをしています。(茅ヶ崎店を除く)また、一部の店舗ではテーブル席もご用意しており、男性のお客さまをはじめ、女性や家族連れのお客さまにもご利用頂いております。2016年6月現在、小田急沿線を中心に51店舗を展開しています。

「肉の石川」・・・

神奈川県産の相模牛、相模豚、はまかぜポークの販売元です。「食」を通じて「健康で豊かな生活づくり」に貢献する食品を扱う会社を与えられた「使命」を果たす安全で優れた商品をご提供し、お客様の健康と生命の維持・向上にお役に立つを基に、お客様からお寄せいただいた信頼が未来にわたってゆるぎないものとなるよう日々努力しています。

「相模豚」・・・

丹沢山脈を望む県央地区に飼育している神奈川県産の豚肉です。豊かな自然の中でストレスの少ない健康状態の良い豚の生産を目標とする、規模生産のきめ細かい管理をしている農場の豚で、餌には、納豆菌を混ぜ、整腸作用を促し、健康で丈夫な豚に育つように、愛情を注いで育てております。

以 上