

蕎麦、つゆ、天ぷらにこだわり、ついに完成！

ファミール 自慢の『二八蕎麦』新登場

2015年7月16日(木)より販売開始

イトーヨーカドー内のファミリーレストラン、ファミール（株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8）では、蕎麦粉、そばつゆ、天ぷらにこだわった新メニュー『二八蕎麦』を2015年7月16日(木)より販売開始致します。素材や製法にとことんこだわったファミールの自信作。二八蕎麦と相性抜群のセットメニューは、ボリューム満点の「ごちそう天井と二八蕎麦」と、めばちまぐろを使った「鮪たたき丼と二八蕎麦」などをご用意致しました。

【二八蕎麦 3つのこだわり】

こだわりその1 ～ 二八蕎麦

蕎麦粉を8割使用した二八蕎麦は、「風味の良い石臼挽き蕎麦粉」「喉越しと透明感・歯切れの良い蕎麦粉」「香りを引き立てる外層部を使用した蕎麦粉」の3種類をブレンド。蕎麦の風味が充実し、食感にもこだわりました。



こだわりその2 ～ そばつゆ

鯉節とあご(飛魚)だしをお店で丁寧に煮出し、風味豊かなつゆに仕上げました。醤油やみりんなどのバランスにこだわり、風味を引き出しました。



こだわりその3 ～ 天ぷら

油自体にクセがなく、素材そのものの味が引き立つキャノーラ100%の植物油を使用。ご注文を受けてから揚げる、ファミール自慢のカラッとサクッと「油っこくない」天ぷらです。

【メニュー ご紹介】



ごちそう天井と二八蕎麦 948円(税込1,023円)

海老、いとより、なす、れんこん、ししとう、かぼちゃ、ヤングコーンの7種の天ぷらがのったごちそう天井と二八蕎麦のセットメニュー。ボリューム満点、食べごたえのあるメニューです。

※海老天丼と二八蕎麦 848円(税込915円)



鮪たたき丼と二八蕎麦 733円(税込791円)

鮪たたき丼と二八蕎麦のセットメニュー。クセのない旨味が特徴の「めばちまぐろ」のみを使用し、たたき丼にしました。二八蕎麦は温蕎麦でも豊かな風味をお楽しみいただけます。

※蕎麦は温・冷お選びいただけます。

※旭川店、函館店、琴似店、札幌店、福住店、屯田店、福島店、葛西店、坂戸店、直江津店、草加店、東村山店では二八蕎麦メニューを販売していません。

※写真はイメージです。

以上

■■ ファミールホームページ <http://www.famil.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709