

はま寿司 ご当地グルメ登場！ 「東村山黒焼きそば」新発売

株式会社はま寿司（代表取締役社長：小野崎 聡 本社：東京都港区）が展開する回転寿司チェーン「はま寿司」では、11月16日（木）から、東京都東村山市のご当地グルメ「東村山黒焼きそば（280円+税）」を新発売いたします。

黒焼きそばは、株式会社ポールスタアのオリジナルソースである「イカ墨」と鹿児島県産「黒酒」を使用したコクのある「東村山黒焼きそばソース」で味付けした焼きそばです。東村山市では多くのお店で「東村山黒焼きそばソース」を使用した黒焼きそばが販売されています。

今回ははま寿司で発売する「東村山黒焼きそば」は、国産キャベツ、国産人参、豚肉を具材とし、麺はスパイシーなソースがよく絡むようもちもちとしたコシのある太麺を選びました。また、シャキシャキの青ネギのトッピングが食感のアクセントになっています。お好みでマヨネーズをトッピングしても、美味しく召し上がっていただけます。

ソースの香ばしい香りが食欲をそそる「東村山黒焼きそば」をぜひお近くの「はま寿司」でお召し上がりください。



東村山黒焼きそば（280円+税）

マヨネーズあり

- ※ 「東村山黒焼きそば」は株式会社ポールスタアの商標です。
- ※ 価格は全て税別です。
- ※ 全483店舗で導入予定です。（11月15日時点）
- ※ 12月中旬売終了予定です。
- ※ マヨネーズありもございます。

以上