

2012年3月29日



NEWS RELEASE

株式会社 **サッポロライオン**

〒103-8449 東京都中央区日本橋本町2-6-3 小西ビル

12012

サッポロライオン 高速道路サービスエリア初出店 「かき揚げ丼・海鮮丼 駿河丸」を静岡SAにオープン！



株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・刀根義明）は、2012年4月14日（土）に開通予定の新東名高速道路に位置する静岡サービスエリア（下り線）内の商業施設「NEOPASA(ネオパーサ)静岡」に、「かき揚げ丼・海鮮丼 駿河丸(するがまる)」の2号店をオープンします。

「かき揚げ丼・海鮮丼 駿河丸」は、駿河湾産の桜海老やしらすをかき揚げ丼として楽しむことのできるフードコート型店舗です。新たに開通した新東名高速エリアにてご来店される他県のお客様に、静岡の味を満喫していただきたいと思っております。

ご注文いただいてから揚げるかき揚げは、驚くほどサクサクとしており簡単に崩してお召し上がりいただけ、口の中ではふわっとほぐれる、まるで“淡雪”のような食感を楽しめます。このサクサク感を存分にお楽しみいただくため、「駿河丸」ではお箸ではなく“スプーン”でのお食事をご提案します。小さなお子様でも食べやすく、ドライブの休憩にご家族皆様でお気軽にご利用いただけるジャパニーズ・ファーストフードです。

なお、当社が高速道路サービスエリアへ出店するのは初めてであり、新たな出店エリアの可能性として期待しています。また当「駿河丸」業態は、非アルコールの食事型店舗の展開戦略のひとつとして位置付けており、積極的な展開を目指します。

記

店 名：かき揚げ丼・海鮮丼 駿河丸(するがまる)
静岡サービスエリア店
住 所：〒421-1224
静岡県静岡市葵区飯間 1258 NEOPASA 静岡（下り）
T E L：054-276-0311
営業時間：9：00～21：00
定休日：なし
オープン日：2012年4月14日（土）
規 模：13.64坪
平均予算：830円



(裏面もご覧下さい)

「駿河丸」のかき揚げの美味しさの秘密

- 1、品質にこだわった 駿河湾産の“桜海老”と“しらす”
- 2、研究の成果！サクサクふわっ食感 “淡雪”かき揚げ
- 3、植物性油と遠赤外線加熱で 油切れも良く ヘルシー
- 4、厚さ5～6cmボリュームたっぷり！ご注文後に揚げたてを提供
- 5、手軽に楽しめる、スプーン食べ

ピックアップメニュー

全10種類の丼、またお蕎麦のセットもご用意しています。



▲桜海老のかき揚げ丼 850円



▲桜海老としらすのかき揚げ丼 880円



▲駿河産！釜揚げしらす丼 780円



▲駿河丼（桜海老&しらす）880円

ドライブのおともに嬉しい！ノンアルコールビール



苦みとコクを実現したサッポロビールの自信作！ドライブの休憩中にも、ノンアルコールでビールらしい味わいを楽しめます。

▲サッポロ
プレミアム アルコールフリー
450円

【NEOPASA(ネオパーサ)とは】

御殿場JCT～三ヶ日JCTの開通に合わせて、7か所のサービスエリアに新たに誕生する商業施設です。今回「駿河丸」がオープンする「NEOPASA 静岡」は、「ハートフルオアシス」をコンセプトに、静岡県内各地の土地の恵みや場所を提供します。

以上

この件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします。

株式会社 **サッポロライオン** 経営戦略部（広報担当） 西村 礼佳
TEL : 03-3249-6018 / E-mail : kouhou@sapporo-lion.co.jp