



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

11029

駿河湾の桜海老・しらすを気軽に楽しむ 「かき揚げ丼・海鮮丼 駿河丸」をアリオ川口にオープン！ ～サクサク ふわっ！？スプーンで食べる“淡雪”かき揚げ丼～



株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・山崎範夫）は、2011年12月7日（水）、アリオ川口のフードコートに、駿河湾の桜海老やしらすをかき揚げ丼として気軽に楽しむことができる「かき揚げ丼・海鮮丼 駿河丸（するがまる）」をオープンします。

フードコート型業態「駿河丸」では、駿河湾で獲れる「桜海老」や「しらす」を、ボリュームたっぷりのかき揚げ丼でご提供します。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、お買い物ついでにご家族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、現在建設中の「新東名高速道路」に位置する静岡サービスエリアには、2012年4月に2号店をオープンする予定です。

記

店 名：かき揚げ丼・海鮮丼 駿河丸（するがまる）アリオ川口店
住 所：〒332-0033 埼玉県川口市並木元町1-79

アリオ川口1F フードコート内

T E L：048-258-0980

営業時間：10：00～22：00

定休日：なし

オープン日：2011年12月7日（水）

規 模：9.59坪

平均予算：680円



▲桜海老と釜揚げしらすのMI Xかき揚げ丼

【ピックアップメニュー】

- ・桜海老のかき揚げ丼（630円）
- ・桜海老と釜揚げしらすのMI Xかき揚げ丼（580円）
- ・海鮮 桜海老丼（630円）
- ・海鮮 釜揚げしらす丼（480円）
- ・桜海老のかき揚げ蕎麦（680円）
- ・冷やし二色（桜海老&釜揚げしらす）蕎麦（650円）
- ・桜海老のかき揚げ丼と蕎麦セット（780円）

「駿河丸」のかき揚げ 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

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