



VIA GROUP

2022年5月17日

ニュースリリース
報道関係各位

【5/18（水）から5日間限定】
麺屋はなび八潮店 OPEN 1周年記念。
「ド肉台湾まぜそば」を1,000円（税込）でご提供します！

飲食店を中心に事業展開する株式会社ヴィア・ホールディングスの子会社である株式会社扇屋東日本（東京都新宿区、代表：中井 次郎）が運営する「麺屋はなび八潮店」が、おかげさまで、開店1周年を迎えました。この度、1周年を記念して、人気商品の「ド肉台湾まぜそば」を1,000円（税込）でご提供致します。「ド肉台湾」とは、存在感たっぷりのド肉（食べ応え抜群なドデカチャーシュー肉）と、台湾ミンチ（唐辛子とニンニクを効かせた醤油味ピリ辛ミンチ）が、ゴロゴロとたっぷり乗っている食べ応え十分のまぜそばです。



**5月18日（水）～22日（日）までの5日間、
麺屋はなび八潮店で限定開催**

台湾まぜそばとは

台湾まぜそばは、台湾ミンチ（唐辛子とニンニクを効かせた醤油味のピリ辛ミンチ）を極太の麺に乗せた、汁無し麺の一種です。代表的な具は台湾ミンチ、生の刻んだニラ・ネギ、魚粉、卵黄。好みでおろしニンニクを入れ、よくかき混ぜてお召し上がりください。スープがない台湾まぜそばには通常の麺を使用すると具が絡まりにくい為、湯切りをせず、麺棒でかき混ぜ麺に傷をつけて粘りを出しています。粘りが出ると同時に甘みも増して台湾ミンチと相性バッチリの麺に仕上がります。また、台湾まぜそばを食べる際にオススメしたいのが【にんにく】。大量のにんにくは躊躇する気持ちもありますが・・・思い切ってトッピングすればやみつき間違いなしです。

麺屋はなび提供メニュー紹介

台湾まぜそば 970円（税込）が1番人気。辛くないまぜそば（キミスタ）もあります。



（画像左から）台湾まぜそば 970円 / キミスタ 970円 / ド肉台湾 1,370円

店舗情報

麺屋はなび/やきとりの扇屋 八潮店

所在地：埼玉県八潮市大瀬 1-11-17

電話番号：048-996-7500

営業時間：ランチ（麺屋はなび） 11:00～15:00

ディナー（やきとりの扇屋） 17:00～23:00



運営会社：株式会社扇屋東日本

本社 東京都新宿区早稲田鶴巻町 519

代表者 代表取締役社長 中井 次郎

設立 2015年4月

資本金 5,000万円

運営業態 「備長扇屋」「やきとりの扇屋」「本陣串や」「オオギヤと宇奈とと」

店舗情報 <https://movia.jpn.com/>

新型コロナウイルス感染防止対策

麺屋はなびは『NO！3密・YES！安心』を徹底し営業致しております

「NO！3密」

- ・密閉を避けるよう、入口ドアや窓を開け換気を行います
- ・密集を避けるよう、総席数を減らして営業致します
- ・密接を避けるよう、間隔を空けてお客様をご案内いたします

「YES！安心」

- ・店内に手指の消毒用アルコール液を設置しております
- ・テーブルはアルカリ電解水で消毒しております
- ・多くの方が触れるものは定期的に消毒します
- ・スタッフは出勤前に検温と体調チェックを行い記録しております
- ・スタッフ全員がマスクを着用しております
- ・スタッフ全員が一定時間ごとの手洗いを徹底しております
- ・お客様にはご来店時に手指のアルコール消毒と検温のご協力をお願いしております
- ・高性能空気清浄フィルター（AT254フィルター）順次設置中
- ・CO2濃度センサーを全店舗へ順次設置中。

※CO2濃度を目安に、一定水準で店内換気を実施いたします

お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先

株式会社扇屋東日本 企画支援部

TEL. 03-5155-6926

●プレスリリースに関するお問合せ先

株式会社ヴィア・ホールディングス コーポレート企画室

担当：西村

TEL：03-5155-6801

e-mail：r.nishimura@via-hd.co.jp