

2017年3月7日

報道関係者各位



「おもてなし規格認証」制度の『紺認証』を取得 ～愛知県「蕎麦工房サガミ」が新規格に認可されました～

和食麺処サガミを展開する株式会社サガミチェーン（本社：名古屋市守山区森孝 1-1709 代表取締役社長 鎌田 敏行）は、愛知県海部郡飛島村にあるそば打ち体験施設「蕎麦工房サガミ」にて、経済産業省が創設した「おもてなし規格認証」制度における『紺認証』として認可されましたので、お知らせいたします。

【認証取得の目的】

当社は、外国語メニューや旅行客用メニューの導入、Wi-Fi 環境の整備、外国語での情報発信、日本政府観光局による外国人観光案内所認定制度に基づくパートナー施設への登録など、海外旅行客の方々に対し、積極的に様々な取り組みを行ってまいりました。

この度、「おもてなし規格認証」制度における上級認証である『紺認証』の制定を受け、当社の取り組みをより明確に発信するため、申請いたしました。

多くの外国人旅行客の方々に、そば打ちを楽しんでいただくとともに、この認証取得を機会とし、更なるおもてなしの追求に取り組んでまいります。



【蕎麦工房サガミについて】

当社は、世界の方々に日本のそばとその健康効果を紹介し広めることを主要な経営課題の一つとしております。当施設は、国内外の方々にそばの魅力を体感いただくために、2016年4月に開設いたしました。本格的なそば打ち体験、食体験を提供するのみならず、その文化的背景も紹介しております。

蕎麦工房 サガミ

Soba Atelier SAGAMI

- 住 所：愛知県海部郡飛島村竹之郷六丁目 167 番地
- アクセス：自家用車またはバスでお願いいたします
- 予約電話：052-771-5489
- 掲示物は英語・中国語対応

<http://www.sagami.co.jp/sobakoubou/>

【そば打ち体験について】

- 営業時間：9：30～15：00（応相談）
- 完全予約制 最大 40 名様まで対応
- 価格：
 - 1 名で 1 鉢を体験するプラン 1,900 円(1 名) <粉 400 g 天ぷら 1 セット、記念プレゼント付>
 - 2 名で 1 鉢を体験するプラン 3,000 円(2 名) <粉 400 g 天ぷら 2 セット、記念プレゼント付>



【おもてなし規格認証とは】

サービス産業の活性化と生産性の向上を目的として、サービス品質を見える化し、サービス事業者の活性化を促進する仕組みです。

サービス事業者には認証マークが付与されます。これにより、お客様はサービス事業者を選択することができるようになり、マークを持つサービス事業者はお客様に選ばれやすくなります。

『紺認証』は、「おもてなし規格認証」制度の中で、独自の創意工夫が凝らされたサービスを提供し、加えて設備面や非属人的なサービスだけでなく、属人的サービスにおける品質を高く保つサービス事業者に付与されます。

（経済産業省 および 一般社団法人 サービスデザイン推進協議会 HP より抜粋）

【サガミグループに関して】

グループビジョンに「No.1 Noodle Restaurant Company」を掲げ、和食麵処サガミ、味の民芸、どんどん庵などの和麵レストラン業態を中心に、国内に 255 店舗、海外（中国・タイ・インドネシア・ベトナム・イタリア）に 8 店舗を展開しております。

[URL:http://www.sagami.co.jp/](http://www.sagami.co.jp/)

※報道関係者さまの蕎麦工房無料体験も受け付けております。

【お問合せ・ご連絡先】

株式会社サガミチェーン 経営企画部 渡邊 敏之

TEL：052-771-2134 E-mail：t_watanabe@sagami.co.jp