

おやさい焼そば専門店「Vege Love it！」 期間限定「うまいでがんす[®]焼そば」を販売 ～10月16日にはがんす娘[®]が来店！～

オタフクソース株式会社（本社：広島市西区、代表取締役社長：佐々木孝富）では、当社唯一のコンセプトショップである おやさい焼そば専門店「Vege Love it！（ベジラビット）」（住所：広島市西区扇2丁目1-45 LECT1F フードコート内）にて、10月16日より、期間限定で「うまいでがんす[®]焼そば」を販売いたします。

うまいでがんす[®]焼そば

焼そば麺1玉に、「がんす」2枚を使用。「がんす」に「Vege Love it！」特製オリジナルソースが染みわたり、全粒粉麺と絡み合っ、噛めば噛むほどもっと食べなくなる味わい。「がんす」がメインの焼そばです。

- 販売価格（税込）Mサイズ 890円 / Lサイズ 990円
- 販売期間 10月16日（月）～11月15日（水）
〔終了日は予定〕



「がんす」とは？

蒲鉾の原料となる「白身魚のすり身」をソフトに仕上げた後に、たっぷりの「玉ねぎ」と「唐辛子」を練り合わせ、パン粉で揚げた「広島独特の練り物フライ」。

「後からくるピリ辛・旨辛」が魅力で、主に県南部で親しまれている広島の味。三宅水産様が生み育てられた逸品です。



「がんす」とは広島の古い方言で、「～でございます」という意味です。方言を起用し、「身近に親しまれるように」という三宅水産様の思いが込められています。

がんす娘[®]が応援にやってくる！

販売開始日の10月16日（月）11:30には、がんす娘[®]様がVege Love it！に応援に来てくださいます。そして、「うまいでがんす[®]焼そばスペシャル」※をご注文いただいた先着20名様には、がんす娘[®]様より「みやけのがんす[®]」がプレゼントされます。



がんす娘[®]様からのコメント

近年、自身が個人的に長期にわたりハマっている「焼そば」を、愛する「みやけのがんす[®]」と融合させ、「うまいでがんす[®]焼そば」という逸品としてメニューに考案いただけたことは三宅水産を上げて大喜びの一大ニュースです！

がんすが、焼そば全体にいい刺激とバランスを与えています。

Vege Love it！様の「オリジナルソース」「全粒粉平打ち麺」と共演し、完成した『夢のコラボ焼そば』！多くの方にお召し上がりいただきたいでがんす♪



※「うまいでがんす[®]焼そば」に目玉焼きをトッピングしたメニューです。
Mサイズ 1,000円 / Lサイズ 1,100円（税込）

※本件は広島経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。
※取材にお越しいただける際は、下記へご一報ください。