

報道関係各位


 泣けるほどウマイ!
 広島泣きメシ

「和民」×「広島県」コラボ3周年記念 「泣けるほどウマイ! 広島泣きメシ」を全国で販売開始!

ワタミ株式会社の100%子会社であるワタミフードサービス株式会社(所在地:東京都大田区、代表取締役社長 清水邦晃)は、2014年10月29日(水)より(一部先行店58店舗では10月22日より販売開始)、全国のJAPANESE DINING「和民」、語らい処「坐・和民」合計325店舗において、「和民」×「広島県」コラボ3周年記念として「泣けるほどウマイ! 広島泣きメシ」を全国で販売いたします。

■「泣けるほどウマイ! 広島泣きメシ」

今年7月の発行当初から話題騒然となり、現在も入手困難とされる広島県が制作した「広島県究極のガイドブック」に登場する「広島泣きメシ」は、思わず涙がこぼれるほどの「うまさ」「エピソード」「思い」が詰まった広島県人なら誰もが知るそんな食べ物です。過去に、「おいしい! 三原のタコ」、「おいしい! 広島牡蠣」で広島県とコラボレーションを展開してきた和民は今回、「コラボ3周年」と「広島県究極のガイドブック」発行を記念して、ガイドブックに登場する広島県のソウルフード「広島泣きメシ」とコラボレーションし「泣けるほどウマイ! 広島泣きメシ」を開発・販売いたします。

毎年大人気の広島県産の牡蠣料理「広島県産 カキフライ」「広島県産 焼き牡蠣 醤油バター」に加えて、広島県の汁なし担担麺の有名店「中華そば くにまつ(國松)」と広島県呉市の名産で魚のすり身に野菜などを混ぜて揚げた「がんす」を生産する株式会社三宅水産の協力を得て開発した「和民の汁なし担担麺」「和民のがんす」の4品を「泣けるほどウマイ! 広島泣きメシ」として販売いたします。

■これまでの広島県とのコラボレーションと今後の展開

広島県から日本を元気にしたいと思う広島県湯崎知事と、弊社の取締役会長(当時)の渡邊美樹との対談がきっかけとなり、2012年8月、都内の「和民」22店舗で広島県産の「おいしい! 三原タコ」を使用した「おいしい! 三原市産 たこぶつ」を販売するキャンペーンを実施しました。販売開始後3日間で完売し、急遽追加納品をするほど大好評をいただきました。2012年11月と2013年11月と2年連続で広島県がPRする「おいしい! 広島カキ」を使用したアイテムを全国の「和民」など約370店舗で販売し、販売期間も約3ヵ月間とスケールを大幅に拡大して展開してきました。

広島県とのコラボレーションにより、広島県の食材や特産品を使用したメニューの販売や広島県の有名店とのコラボレーションによって開発したメニューなどを全国に販売することで、地域活性化や認知度の向上につなげ、結果として広島県の観光訴求や地域の発展に貢献できる企画になると考えております。今後もワタミフードサービスでは積極的に行政や地域と連携を図り、地域ならではの郷土料理や商材を開発し、時には地元の有名店との協業も図りながら全国チェーンにしかできない地域への貢献をしていきたいと考えております。

■「泣けるほどウマイ! 広島泣きメシ」実施概要

実施期間: 2014年10月29日~2015年1月26日(予)(一部店舗2014年10月22日~2015年1月26日(予))

対象店舗: 「和民」、「坐・和民」 合計325店舗(10月21日現在)

販売アイテム: 「和民の汁なし担担麺」590円(税別) 「和民のがんす」360円(税別)

「広島県産 カキフライ」530円(税別) 「広島県産 焼き牡蠣 醤油バター」190円(税別)/1個

コラボレーション店舗・企業: 「中華そば くにまつ(國松)」広島県広島市中区八丁堀8-10 清水ビル1F

株式会社三宅水産 広島県呉市広古新開6丁目16-2



「和民」×「広島県」コラボレーション
特撰メニュー「泣けるほどウマイ! 広島泣きメシ」

《本件に関するお問い合わせ先》

ワタミ株式会社 社長室 広報 矢野正太郎

〒144-0043 東京都大田区羽田1-1-3 電話 03-5737-2784 E-mail: press@watami.net



地球上で一番たくさんのありがとうを集めるグループになりたい。

WATAMI.