



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ろう

ワタミ株式会社

〒144-0043 東京都大田区羽田 1-1-3

—News Release—

2020年7月6日

ワタミのご来店感謝キャンペーン 第2弾『和牛炙り寿司』を99円で!

～「外食する」ことの楽しさをもう一度体感していただきたい～



※画像はイメージです

ワタミ株式会社（本社：東京都大田区、以下ワタミ）は、政府による外出自粛要請の影響を受け外でお食事を楽しむことからしばらく離れている方に外食の楽しさを提案し、さらには業界全体を盛り上げるべく、多種多様な食材を使ったメニューの企画、提供を積極的に行ってきました。この度、「ご来店感謝キャンペーン」第二弾の実施を決定。5月下旬に実施した第一弾の「うなぎ串」に続き、7月6日（月）より『国産黒毛和牛の炙り寿司』を全国の『和民』『ミライザカ』『鳥メロ』にて展開いたします。

国産黒毛和牛は自宅ではあまり登場しない食材、かつ、炙りや寿司も自宅で気軽に取り入れるには難しい調理方法です。国産黒毛和牛の素材の味を炙ることで最大限に引き出し、出来立ての一皿をその場でおいしくお召し上がりいただくことで、デリバリー・テイクアウトでは再現できない、『外食する』ことの楽しさをもう一度出会っていただける機会とします。さらに、ご来店くださったお客様への感謝を込めて、1貫99円（税別）という最大のコストパフォーマンスでテーブルにお届けします。

※数量限定、お一人様1貫まで

ワタミでは今後も週替わりで、『炙り黒毛和牛とオーガニックベビーリーフのカルパッチョ（299円）』、『国産黒毛和牛の牛鍋（お一人様用300円）』、『清流鶏の生ハムカルパッチョ（199円）』、『2種の清流若どり手羽唐揚げ（249円）』など夏に向けて精力をつけるのにぴったりのメニューを、お財布に優しい価格で提供してまいります。大切な人と一緒にお食事やお飲み物を囲みながら過ごす楽しい時間は、外食の最大の魅力です。

ワタミでは、今後も、外食の楽しさを広くお伝えし、併せて外食産業を盛り上げるべく、さまざまな企画やキャンペーンを開いてまいります。

*店舗では安全・安心な食空間を提供するため、従業員一同、感染症予防に全力で取り組んでいます

《ご来店感謝キャンペーン第二弾概要》

- ・概要： ご来店頂くお客様へ感謝を込めて、店舗だからこそ味わうことが出来る商品をお得な価格で提供します
- ・商品： 国産黒毛和牛の炙り寿司 1貫 99円（税別）※店内でのご飲食に限り、おひとり様 1貫まで
- ・展開店舗：全国の「和民」・「ミライザカ」・「鳥メロ」
(実際の営業時間は各店舗にご確認ください)
- ・販売期間：7月6日（月）～ ※数量限定なため、数が予定数に達し次第、提供終了
※急遽、内容が変更になる場合もございます

《ワタミの感染症予防に関する取り組み》

- ① 店舗入口へのアルコール消毒液の設置
- ② 健康チェックの徹底（発熱等の症状が見られる場合は自宅待機）
- ③ 座席は間隔を空けてご案内
- ④ 手洗いの徹底とマスクの着用
- ⑤ 衛生管理の徹底（トレーを使用した釣銭受渡、調理器具・テーブル・トイレ等の殺菌徹底）

お客様に安全・安心な食事を提供する社会的役割を果たすため、

お客様、従業員をはじめ全てのみなさまの健康を最優先し、感染症対策として以下の取り組みを行っております。

◆ワタミ株式会社

ワタミグループは、「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ろう」という理念に基づき、経済・社会・環境ニーズの充足に取り組み、持続可能な循環型社会づくりを推進しています。

【住所】 東京都大田区羽田 1-1-3

【代表者名】 代表取締役会長 兼 グループCEO 渡邊 美樹

代表取締役社長 兼 COO 清水 邦晃

【設立】 1986年5月

【事業内容】 国内外食事業、海外外食事業、宅食事業、農業、環境事業

【ホームページURL】 <http://www.watami.co.jp>

«報道関係者からのお問い合わせ»

ワタミ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）担当：北澤、安藤、藤岡

TEL:03-6894-3200／FAX:03-5413-3050／MAIL:watami_pr@ssu.co.jp