



株式会社ポムフード
 鹿児島県始良市加治木町小山田5928-1
 公式HP <http://www.pomunoki.com/>

プレスリリース カテゴリ:[オープンのご案内]

2017年12月4日発行

関係各位



「サンドdeスープ目黒セントラルスクエア店」 12月11日(月)オープン! 東京初出店

創作オムライス ポムの樹を運営する株式会社ポムフード(本社:鹿児島県始良市、社長:出原 孝雄)は、
 新業態「サンドdeスープ」の2号店を東京都品川区に12月11日(月)オープンいたします。

約50種類のバリエーション豊富なタマゴサンドの専門店「oeuf TAMACOサンド」が進化したタマゴサンドとスープの専門店『サンドdeスープ』2号店が目黒セントラルスクエア内にオープンします。なんと、あの話題のタマゴサンドだけでなく、スープがカスタマイズできます。「oeuf TAMACOサンド」の人気メニューと、様々な具材とオリジナルスープで自分にピッタリの『サンドdeスープ』を見つけてください。その他にも産地直送にこだわった青森県産『嶽きみ』を使用した粗挽きコーンスープやつぶ貝やほたて等を使用したレギュラースープもオススメです。是非、こだわりタマゴサンドと寒い季節にピッタリのあったかスープをご賞味くださいませ!



REGULAR SOUP
 レギュラースープ

粗挽きコーンスープ 700円(税込) <small>1杯専用器 使用済・嶽きみ、使用</small>	オムライス風の 煮込みスープ 700円(税込)	高糖質のな つめ煮スープ 900円(税込)	粗みたっぷり 煮込みスープ 930円(税込)
--	-------------------------------	-----------------------------	------------------------------

CUSTOMIZE SOUP 800円(税込) クラッカー付き
 カスタマイズスープ

① スープを選ぶ 4種類のベースの中から1種お選びください。

コンソメ フイコンスープ	クリームスープ	トマトスープ	カレースープ
-----------------	---------	--------	--------

② 野菜を選ぶ 15種類の中から3種類お選びいただけます。

コーン	セロリ	ほうれん草	じんじん	ブロッコリー
キャベツ	マッシュルーム	玉ねぎ	じゃがいも	レッドキャベツ
カリフラワー	ピー豆	たくらげ	青ねぎ	とうもろこし

vegetable toppings (Schnitzel)

③ 豆を選ぶ 4種類の豆の中から、1種類お選びいただけます。

レッドキドニー	ブラック豆	白いんげん豆	緑豆
---------	-------	--------	----

④ 肉・貝を選ぶ 4種類の肉・貝の中から、1種類お選びいただけます。

鶏肉	豚バラ肉	牛バラ肉	煮込み +100円	煮込み +100円	煮込み +100円
----	------	------	--------------	--------------	--------------

その他 粗みお好みの幅ぎりに並びます。

粗み +100円	煮込み +100円	煮込み +100円
-------------	--------------	--------------

base soup (choose 1) base toppings (choose 1) meat toppings (choose 1)

嶽きみ
粗挽きコーンスープ
700円

嶽きみとうもろこしとは・・・青森県弘前市の岩木山麓・嶽高原で栽培されているとうもろこし。糖度が高く生でも食べられる甘さのとうもろこしブランドです。

※価格はすべて税込価格となっております。※写真はイメージですので、実際の商品と多少異なる場合がございます。

◆サンドdeスープ 目黒セントラルスクエア店
 【店舗所在地】東京都品川区上大崎3-1-1 【TEL】03-5422-7123 【営業時間】7:30~21:00(土日9:00~)

■株式会社ポムフード会社概要
 【本社所在地】鹿児島県始良市加治木町小山田5928-1 【代表取締役】出原 孝雄(イデハラ タカオ)
 【事業内容】飲食店経営(直営・FC店展開) エッセンス日本総代理店 【設 立】平成2年4月16日

＜本件に関するお問い合わせ＞
 株式会社ポムフード 広報担当の山本までお願いいたします。
 TEL:06-6537-0615 FAX:06-6537-0625 E-mail:syamamoto@pommefood.co.jp