

コロナ冬眠の打開策に

レンジ調理の「あんかけ焼きそば」販売開始

ジャスマックプラザ(中央区南7西3)では、7月5日より、テクニカンの《凍眠》技術を用いた「あんかけ焼きそば」の販売を開始いたしました。新型コロナウイルス感染拡大が続き、館内飲食店の売上が減少する中、外食を控えている方や毎日の食事の準備にお困りの方など、【中食】をターゲットとして企画・開発。今後も飲食店の“コロナ冬眠”打開策として注力し、新商品を開発する予定です。



あんかけ焼きそばセット 一人前 1,100 円

「あんかけ焼きそば」は開業当時から愛され続けるすすきの天然温泉湯香郷(2~4階)自慢の味。これまでの冷凍技術を覆した《凍眠》を使用した当商品は、味はもちろんのこと、見た目・野菜や麺の食感までもお店さながらの仕上がりに。

◆セット内容:焼きそば餡・麺 各一人前 ◆販売場所:1階ホテルフロント・2階温泉フロント
○電子レンジ使用 ○要冷凍(-18℃以下) ○賞味期限 60日間

札幌の短い夏を満喫「真夏のビアテラス」開催

ジャスマックプラザ1階カフェーパストでは、7月19日(月)より「真夏のビアテラス」を開催いたします。料理は定番のおつまみをはじめ、牛ステーキ、エビチリ、あんかけ焼きそばなどのご飯ものまで、和洋中全30品以上をアラカルトでご提供。ドリンクはアラカルトと飲み放題コースをご用意。座席は開放感あるオープンスペースと落ち着いた雰囲気のカフェ店内があり、雨が降っても利用可能。検温・消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、感染症対策を十分に行い営業いたします。

「真夏のビアテラス」予約優先・雨天決行

○期間:2021年7月19日(月)~8月31日(火)

○時間:月~金/17:00~22:00(L.021:00) 土/12:00~22:00(L.021:00)

日・祝 /12:00~21:00(L.020:30)

※新型コロナウイルスの影響により、開催期間・営業時間に変更となる場合がございます

※7月25日(日)まで全日営業時間 21:00(L.020:00)とさせていただきます。

○フードメニュー:枝豆 385円/特製つくね 528円/トマトサラダ 550円/春巻き 550円

牛カットステーキ 990円/エビチリ 990円/あんかけ焼きそば 990円 他

○ドリンクメニュー:生ビール 660円/超炭酸ハイボール 660円/レモンサワー 550円 他

90分飲み放題 2,200円 ※2名様より承ります

プレスリリースの内容は発表時のものです。最新の情報と異なる場合がございますので、ご了承ください。

【本件に関するお問い合わせ先】 ジャスマックプラザ 企画広報課 小川紗貴子・日下田寿吏
札幌市中央区南7条西3丁目 TEL/011-551-3333 Mail/ogawa@jasmacplaza.jp

1階ホテルフロント
2階温泉フロントにて販売中



すすきの天然温泉 湯香郷



あんかけ焼きそば

昭和63年
開業当時から
愛され続ける、
湯香郷自慢の味

レンジで簡単調理！湯香郷自慢の味をご家庭で



話題の冷凍技術“凍眠”を使用し、味はもちろん、見た目・食感までもお店さながらの逸品に仕上げました。

あんかけ焼きそばセット
焼きそば餡、麺 (各一人前) **1,100** 税込 円

これまでの冷凍方法を覆した、奇跡の凍結

冷凍の常識だった冷気にさらすのではなく、“冷たい液体の中に製品を入れる”凍結技術。従来の20倍の速度で凍結することで、食品の旨味や水分を逃さず、みずみずしさを維持。解凍後も味・食感・見栄えすべてにおいて、限りなく「フレッシュ」に近い状態に。

