

2022年4月吉日

報道関係者各位
プレスリリース



バインミー専門店『Saigon Fresh』の2店舗目が さっぽろ地下街ポールタウン内に4月21日OPEN!

株式会社イークラフトマン(本社:札幌市中央区、代表取締役:新山将督)は、4月21日に本場ベトナムの味を再現したバインミー専門店『Banh mi Saigon Fresh(バインミー・サイゴンフレッシュ)』2号店をさっぽろ地下街ポールタウンにオープンすることとなりました。

昨年6月、市電通りに1号店をオープンして以来、一番人気のバインミースペシャルやベトナムコーヒーに加え、ベトナムの定番スイーツであるチェーや新店舗限定のオリジナルドリンクなど、さらにメニューを充実させてご用意しております。

また、オープンセールやSNSフォロワー様向けミニギフトプレゼントキャンペーンを行いますので、お近くにお越しの際はお気軽にお立ち寄りください。皆様のご来店を心よりお待ちしております。



【出店情報】

- 店 舗 名: Banh mi Saigon Fresh ポールタウン店
- オープン日時: 4月21日(木) 10:00~
- 住 所: 札幌市中央区南3条西4丁目 さっぽろ地下街ポールタウン内
- 電 話: 011-211-8159
- 営業時間: 10:00~20:00
- ホームページ: <https://saigonfresh.jp/>
- オープンセール: オープン日より5日間、お会計より10%OFF



【Saigon Fresh のバインミー】

1 オリジナルバゲットへのこだわり

一番こだわっているのが当店オリジナルバゲットです。北海道産小麦を使用しており、幾度も試作と改良を重ね、パリッとした歯切れの良い薄皮と、しっとりとした生地が具材の味を最大限に引き立てます。

2 具材へのこだわり

バインミーの決め手となるパクチーは、当店専用は無農薬で育てた北海道産のものを使用し、他の野菜や豚肉も北海道産を最優先で選定しています。また、自家製マヨネーズやレバーパテも伝統的なレシピで厳選した調味料を使用し、お店で毎日手作りしています。

3 作りたてへのこだわり

最高に美味しいバインミーはやはり「作りたて」です。こだわりのバゲットと具材を使い、スタッフが注文を受けてからひとつひとつ丁寧に作りしております。ぜひ、目でも楽しく味わってください。

【店舗情報】

Banh mi Saigon Fresh 本店

札幌市中央区南1条西12丁目4-85

<https://saigonfresh.jp/>

【お問い合わせ先】

札幌市中央区北3条西18丁目2-10 MMAビル4階

株式会社イークラフトマン 管理部 店舗係

kanri@ecraftman.jp

