

## 習志野商工会議所と津田沼パルコがタッグ！ 習志野ソーセージ×津田沼パルコ共同イベントのご案内

株式会社パルコ 津田沼店(以下津田沼パルコ)は、「日本のソーセージ製法 伝承の地」として、習志野ソーセージの地域ブランド化を図る習志野商工会議所(2015年10月より事業化)と、共同イベントを開催いたします。

ご当地グルメとしても話題の「習志野ソーセージ」の発売や、期間中だけしか食べられない津田沼パルコのレストランでのコラボレーションメニューの開発など、津田沼パルコで「習志野ソーセージ」をお楽しみいただけるイベントとなっております。

つきましては是非、貴社媒体にてお取扱いいただきたく、何卒ご高配のほど宜しくお願い申し上げます。



### ■■■■ イベント詳細 ■■■■ (協力:習志野商工会議所)

#### ①「習志野ソーセージ」販売会

日時:9月17日(土)~9月19日(月祝) 各日11:00~18:00 ※各日予定数に達し次第終了となります。

会場:津田沼パルコA館6F・特設会場

「習志野ソーセージ」1パック(1本・約100g)を税込320円で販売。ぜひご家庭で習志野ご当地グルメをご賞味ください。

※当時のレシピに基づき、塩分の配合割合は2.0%と濃いめ。 ※発色剤・リン酸塩・保存料は不使用。 ※「豚腸」使用。 ※冷凍での販売。

#### ②「習志野ソーセージ」特別限定メニュー

日時:9月17日(土)~9月19日(月祝) 各日11:00~23:00 ※各店予定数に達し次第終了となります。

会場:津田沼パルコA館6F・レストラン(一部のレストランを除く)

津田沼パルコのレストラン対象店舗にて「習志野ソーセージ」を使った

期間・数量限定(各店舗毎日限定10食)の特別メニューをご用意。

##### <対象メニュー例>

店舗:ラケル(地卵のオムレツ料理)

メニュー:KUKUラケル風オムライスと習志野ソーセージ 価格:税込1,274円

ラケルのベーシックなドライカレーのオムライスと「習志野ソーセージ」をラケルパン・サラダ・じゃがいもと一緒にセットにしました。

店舗:中国麺家(中華料理)

メニュー名:習志野ソーセージと野菜の塩炒め 価格:税込809円

「習志野ソーセージ」とピーマン・パプリカ・玉ねぎなど色鮮やかな野菜を塩炒めにしました。

スライスしたレモンと山椒をアクセントに利かせ、風味豊かな一皿となっております。



(写真左)ラケル  
「KUKUラケル風オムライスと習志野ソーセージ」  
(写真右)中国麺家  
「習志野ソーセージと野菜の塩炒め」

### 習志野市ご当地グルメ「習志野ソーセージ」のコラボ企画を津田沼パルコで初めて開催します！

#### 習志野ソーセージとは…約100年前に日本で初めて伝えられたソーセージ

今から約100年前、第一次世界大戦中のドイツ人捕虜から習志野の地で伝承されたソーセージ製法です。「習志野ソーセージ」はこの歴史的事実を基に、当時のレシピを現代風に食べやすくアレンジし、新たな習志野ブランドとして習志野商工会議所より発売されました。

ご当地グルメとして全国でも話題となっている「習志野ソーセージ」の販売会とレストランでの「習志野ソーセージ」を使った特別限定メニュー企画を実施します。

#### 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社パルコ 津田沼店 営業課 眞鍋(マナベ)

〒274-0825 千葉県船橋市前原西2-18-1

TEL:047-478-4181 FAX:047-478-4184 MAIL:mana-yuri@parco.jp