

和食さと 京都府丹波産『こしひかり』2kg 800円で数量限定販売!!

関西の和食さと限定で店頭販売します!!期間中は店舗でも「こしひかり」を使用!!

<数量限定> 2021年9月17日(金) ~ 9月30日(木) 予定

■京都米キャンペーン!! 数量限定で丹波産の「こしひかり」を特別価格で店頭販売♪

国内207店舗を展開する「和食さと」では、関西地区限定で京都府丹波産の「こしひかり」を9月17日(金)から数量限定で販売開始します。丹波産こしひかりは、豊かな自然条件のもとで育ったお米でしっかりと旨味と粘りが特徴の美味しいお米で、今回は無洗米2kgパック1袋を税込み800円のお買い得価格で店頭販売します。また、期間内は店舗でも同じ丹波産こしひかりを使用します。数量限定の特別販売ですので、お得なこの機会に是非お買い求めください。

※販売地域:大阪府、兵庫県、京都府、奈良県、和歌山県、滋賀県、三重県の一部店舗(名張店、伊賀上野店、上野白鳳店)

※数量限定のためなくなり次第終了します。

【京都府丹波産こしひかり 店頭販売概要】

■対象店舗

和食さと 関西120店舗

※販売地域:大阪府、兵庫県、京都府、奈良県、和歌山県、滋賀県、三重県の一部店舗(名張店、伊賀上野店、上野白鳳店) 休業店舗のぞく

■販売期間

2021年9月17日(金)~ 9月30日(木)

※数量限定のためなくなり次第終了

※キャンペーンは予告なく変更/中止する場合があります

■京都府丹波産「こしひかり」

京都丹波地方は、自然(山や谷)が多く、空気は澄み、水はきれいで豊富です。昼夜の温度格差が大きく、盆地特有の濃霧が発生する地域です。このことは、お米の生育過程において大変有効で、この自然条件のもとで、生産者の栽培努力で良質なお米を育てています。

そして、お米はしっかりと旨味と粘りが特徴で、つや、旨味、粘り、柔らかさ、香り、見た目すべてにバランスのとれた美味しいお米です。

<お問い合わせ先>

サトフードサービス株式会社

和食さとマーケティング部

(担当) 山口・宮川

TEL:070-1305-6114

E-mail: hanbaisokusin@sato-rs.jp

オフィシャルHP:

<https://sato-res.com/sato/>