

プレスリリース

株式会社ポールスタア

2019年11月22日

創業169年の初挑戦！行列のできる甘味・惣菜処「さくら茶屋」の新メニュー！インスタ映え間違いなしの「大判チップス」登場！

老舗調味料メーカー「ポールスタア」は、東村山市に2019年11月11日にオープンし、連日行列の甘味・惣菜処「さくら茶屋」に、11月22日より1日50個限定の新メニュー「大判チップス」を追加します。

1850年の創業から、東村山市にて極力無添加の商品開発を貫き続ける調味料メーカー「株式会社ポールスタア」は、自社調味料を使った大学いもなどが食べられる甘味・惣菜処「さくら茶屋」を東村山の自社工場隣接地に2019年11月11日オープンし、調味料メーカーの強みを活かした商品展開の第二弾として「大判チップス」を販売開始します。

株式会社ポールスタアは、江戸時代の嘉永3年の創業から、合成保存料・合成着色料・うま味調味料などの添加物を極力加えないオリジナルソース・たれ等の調味料を、徹底した衛生管理と生産管理のISO 22000 認定工場で製造し、安全・安心を貫いてきました。また、ご当地グルメ「東村山黒焼そば」ソースの開発や、工場見学・ソース作り体験も食育の一環として行うなど、地元東村山市とともに歩んできました。

そして、170年の歴史の積み重ねをもとに、テナント事業開発を行う第一弾として、製造工場に隣接して、甘味・惣菜処「さくら茶屋」を2019年11月11日オープンし、半額キャンペーンを行ったこともあり、連日行列となる大きな賑わいを見せています。

人気商品は、生協などでも販売されている売れ筋商品「大学いものたれ」を使った「大学いも」と、こだわりの黒ソース・赤ソースで食べる「のびーるチーズハットク」。

それに加えて11月22日より、インスタ映え間違いなしの「大判チップス」を販売開始します。「大判チップス」はさつまいもを大きくスライスし、1枚1枚丁寧に揚げているため、1日50個限定の販売となります。

甘味・惣菜処「さくら茶屋」(営業時間：平日11時から売切まで)

住所：東京都東村山市久米川町 3-28-2 URL：<https://sakurachaya.jp>

Mail：pr@sakurachaya.jp (担当：吉田) 至急の場合を除いてメールでご連絡ください。

株式会社ポールスタア

住所：東京都東村山市久米川町 3-28-2 URL：<http://pole-star.pro/>

TEL：0120-5971-10 (平日9:30~17:00)

