

大阪・江戸堀で年末の忙しいサラリーマンをパスタで応援！ 制限時間10分！完食すると現金還元「リミット10（テン）」を実施 ～早く食べてお得・店の回転率アップ・行列の待ち時間短縮「三方よし」～

ミートスパゲティ専門店「みいとすば310(さんいちまる)」(大阪市西区江戸堀2-7-4)で2019年11月22日(金)より、ランチタイムの12～13時にパスタを提供してから10分以内に食べて帰られるお客様に100円をキャッシュバック(還元)するサービスを始めます。



10分は「砂時計」で計ります



「カウンター席」限定サービス

■「早く食べて現金還元・店の回転率アップ・行列の待ち時間も短縮」の「三方よし」の新サービス

当店はカウンター5席、テーブル12席の小さなお店ということもあり、ランチタイムは近隣のサラリーマンの方々と行列になってしまいます。待ち時間が長くなり帰られるお客様もいたため、頭を悩ませていました。そこで12時～13時のランチタイムにカウンター限定で10分以内に食事をして帰られるお客様に、100円キャッシュバック(還元)のサービスを11月22日より期間限定で始めることにしました。

年末に向け、サラリーマンの方は忙しくなる時期でもあり、お金も時間も節約できます。店舗はおお客様の回転率が上がり、もちもち食感の生パスタものびずにおいしく召し上がって頂けます。行列で待つお客様にとっても、待ち時間が短くなり、まさに「三方よし」のサービスになっております。テーブル席では、今まで通りゆっくり食事を楽しんで頂けます。

■「リミット10（テン）」サービス詳細

期 間 : 11月22日(金)～12月31日(火)

時 間 : 12時～13時(入店時間)

座 席 : カウンター席

内 容 : パスタ提供時より10分以内で食べて退店すると100円キャッシュバック(還元)

※砂時計で10分を計ります

対象メニュー : みいとすば 750円 6割のお客様が注文する看板商品。

みいとすばホワイト 790円 ミートソースにホワイトソースとチーズを加え、カルボナーラの様な味わい。

激辛みいとすば 800円 ハバネロで辛みをプラスし、1辛～3辛まで辛みの調整可能。

鶏のみいとすば 790円 鶏モモとオイルのミートパスタ。ボリューム満点で男性に人気。

※麺の大盛無料サービス。価格はすべて税込。

A5ランクの和牛を使用した合い挽き肉とたっぷりの野菜を煮込んで作るミートソースと、

低温加工で作ったもちもち食感の生パスタを使用しています。

■「みいとすば310(さんいちまる)」店舗概要

◇所在地 : 大阪市西区江戸堀2-7-4

◇営業時間 : 月 11時30分～15時(ラストオーダー14時30分)

火～土 11時30分～21時(ラストオーダー20時30分)

◇定休日 : 日曜日

◇席数 : 17席(カウンター席=5席、テーブル席=12席)

◇電話番号 : 06-4256-6338

◇店舗面積 : 12坪



是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

[本件に関するお問い合わせ先]

「みいとすば310(さんいちまる)」広報事務局 担当: 岡本・仲埜(なかの)

T E L : 06-4708-3766 E-mail : pr@raple.co.jp