



「^{なな}ななつの出汁のこだわり中華そば～七だし屋」

羽田空港国内線第1旅客ターミナル出発ゲートラウンジ内にオープン！

日本空港ビルデング株式会社のグループ会社である東京エアポートレストラン株式会社(本社:東京都大田区羽田空港 3-3-2 代表取締役社長 赤堀正俊)は、2018年9月5日、羽田空港国内線第1旅客ターミナル出発ゲートラウンジ内北ウイングに「ななつの出汁のこだわり中華そば～七だし屋」をオープンします。

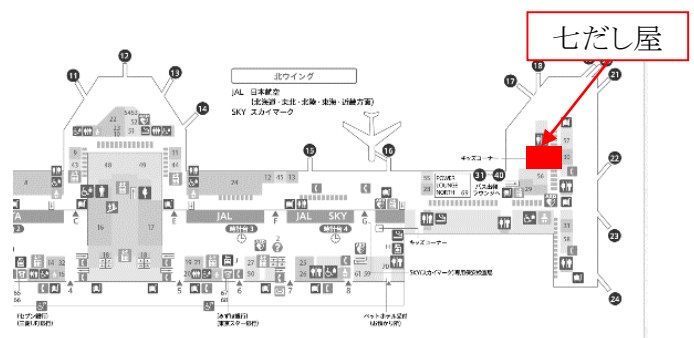
ベースとなる出汁は「鰹」・「鮪」・「宗田鰹」・「鯖」・「うるめ鰯」・「真鰯」・「いりこ」の七種の節を使用しており、コク深く風味豊かな味わいを実現しました。全粒粉をブレンドした多加水麺はモチモチとした食感が特徴で、スープとの相性も抜群です。麺の種類は醤油、塩、和えそばの三種をご用意。出発前に気軽にお召し上がりいただけるようにハーフサイズもご用意しました。

旅の前のひと時に思わず立ち寄りたくなる、そんな店舗を目指します。



【店舗概要】

店名	七だし屋
オープン日	2018年9月5日(水)10:00～
店舗所在地	羽田空港国内線第1旅客ターミナル 出発ゲートラウンジ内北ウイング
営業時間	6:00～20:00
電話	03-5757-8813



本件に関するお問い合わせ:

日本空港ビルデング株式会社 旅客ターミナル運営本部 リテール営業部 飲食事業課

TEL:03-5757-8058 9:00-17:30(土日祝除く)