



**サービスエリアにて初出店！『銀座六丁目、フライの家。』
「津本式究極の血抜き」が施された至高のフィッシュライスバーガー
期間：7月1日～3日 場所：談合坂SA上り（山梨県上野原市大野4943）**

クリーンデバイス・テクノロジー株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：大野 里枝、以下 CDT）は、この度、『銀座六丁目、フライの家。』事業を開始いたします。ハイリスクなイメージのある飲食業において「低リスク」「少額の資金」で行うことのできるフランチャイズ事業を展開しております。その記念すべき第一号店として7月1日～3日まで、談合坂SA上り（山梨県上野原市大野4943）にて出店いたします。



【出店概要】

- 店名
『銀座六丁目、フライの家。』
- 出店期間
2022年7月1日（金）～2022年7月3日（日）
- 場所
談合坂サービスエリア上り（山梨県上野原市大野4943）
- 営業時間
10:00-20:00（仮）
- 販売商品
GINZA黄金バーガー、ほか各種トッピング
- URL
<https://ginzasix.jp/>





【商品一覧】

※価格は全て税込み表記となっております。談合坂SA上りでの販売金額になります。



GINZA黄金バーガー アジ (ウスターソース)
価格：1,200円



GINZA黄金バーガー アジ (サルサソース)
価格：1,200円



GINZA黄金バーガー アジ (タルタルソース)
価格：1,200円

その他トッピング

チーズ 100円

パイナップル 150円

ワカモリ (アボガドペースト) 150円

マッシュドポテト 100円

目玉焼き 100円

【談合坂上りSA出店キャンペーンについて】

談合坂上りSA出店に際して、以下の通りキャンペーンを実施いたします。

- ① 銀座六丁目、フライの家 公式Instagram & Twitterをフォローでトッピング1種類サービス
- ② Twitterにハッシュタグ #銀座六丁目フライの家、#GINZA黄金バーガー で投稿した方に100円キャッシュバック

※ どちらもフォロー、投稿画面をスタッフに要提示



【『銀座六丁目、フライの家。』事業について】

「津本式究極の血抜き」という世界でも有名な血抜き処理の考案者である津本光弘氏と契約し、津本氏監修の究極の血抜きを施した食材（魚）を自社（宮崎県 長谷川水産とタイアップ）で調達することにより、従来の常識を180度覆した全く生臭くないフライをライスバーガーとしてキッチンカーで提供するビジネスを全国にフランチャイズで展開しております。

「銀座六丁目、フライの家。」が提供するメニューはただのキッチンカーメニューではありません。知る人ぞ知る銀座六丁目の鮭の名店の店主によるメニュー監修により、最高の処理による最高の素材を最高の技術でキッチンカーのクオリティーを超越したフィッシュライスバーガーをお客様にご提供します。

公式HP <https://ginzasix.jp/>



【クリーンデバイス・テクノロジー株式会社について】

■ 会社概要

社名	クリーンデバイス・テクノロジー株式会社
設立年月日	2018年11月
資本金	3,961万円
代表取締役	大野 里枝
住所	〒108-0075 東京都港区港南1-8-23 Shinagawa HEART 15階
公式HP	https://cleandevise.co.jp/

■ 事業内容

- ・カーエアコンクリーニング事業
- ・キッチンカー運営事業
- ・水産加工販売事業
- ・フランチャイズ本部運営事業
- ・WEBメディア運営事業
- ・通訳・翻訳・海外事業