

暑い夏でも麺がすすむ！定番メニュー「鶏天ぶっかけうどん」のさっぱり梅風味と
エビ2種のかき揚げとガーリック風味がくせになるうどん

『梅と青海苔の鶏天ぶっかけうどん』『海老かき揚げのガーリックうどん』

～2023年7月1日(土)から2023年8月31日(木)に全国の山下本気うどんで販売
「海老のかき揚げ」単品も期間限定で登場～

株式会社ガーデン(本社:東京都新宿区 代表取締役社長:川島賢 以下「当社」)が運営する、山下本気うどんは、2023年7月1日(土)から2023年8月31日(木)までの期間限定で、『梅と青海苔の鶏天ぶっかけうどん』と『海老かき揚げのガーリックうどん』を、山下本気うどん全店で販売いたします。

※1 鶏天ぶっかけうどんの販売も継続いたします。

※2 販売期間を予告なく変更する可能性があります。



■商品概要

・『梅と青海苔の鶏天ぶっかけうどん』

商品概要：定番の「鶏天ぶっかけうどん」に浜名湖産の青海苔とたたき梅をトッピング。夏にぴったりのさっぱりとした逸品です。

価格：900円(税込)



・『海老かき揚げのガーリックうどん』

商品概要：当店自慢のうどん出汁にガーリックオイルソースとオイル漬けの干し海老で洋風と和風が絶妙にマッチング。

ボリューム満点な海老のかき揚げをのせました。

価格：990円(税込)



・『海老かき揚げ』

商品概要：2種類のエビ(桜海老/バナメイエビ)と玉ねぎを使用したボリューム満点のかき揚げです。

価格：390円(税込)

販売期間：2023年7月1日(土)～2023年8月31日(木)

販売店舗：山下本気うどん 全店

■山下本気うどんについて

「山下本気うどん」は、インタビューマン山下さんが、2012年に目黒駅近くに本気で立ち上げたこだわり抜いた本気の讃岐うどんのお店です。2017年6月にライセンス契約後、商標買取を行い、当社の自社ブランド化しております。うどんは厳選した小麦を使い、店内で製造・熟成したものを使用。しっかりとしたコシが特徴のこだわりが詰まったうどんです。出汁は昆布と鰹をベースにとり、こだわりのしょうゆで仕上げました。夜はゆっくりと、お酒も楽しんでいただけます。東京都内を中心に、全国10店舗を出店。今後も出店予定です。

<店舗一覧>

●東京都

山下本気うどん 渋谷並木橋/山下本気うどん 渋谷センター街/山下本気うどん 渋谷道玄坂/山下本気うどん 神楽坂/山下本気うどん 新宿三丁目/山下本気うどん 新宿歌舞伎町/山下本気うどん 町田駅前

●埼玉県

山下本気うどん 大宮東口

●神奈川県

山下本気うどん 横浜ポルタ/山下本気うどん 川崎銀柳街

※ホームページ：<https://yamashita-honki-udon.com/>

※店舗情報：<https://yamashita-honki-udon.com/shopinfo/>

■株式会社ガーデンについて

「当社に関わる人達が、幸せ・元気・笑顔になれる空間を提供する」という使命のもと、飲食事業と不動産事業を展開しております。創業以来、M&Aを通して15社以上の「企業再建」「事業再生」に成功、事業拡大へ繋げてきました。2006年に進出した飲食事業では、山下本気うどん・横浜家系ラーメン「壱角家」・肉寿司など、計9業態の様々な飲食店業態を運営しています。不動産事業とのシナジーを活かして、駅近などへの出店をする「一等地戦略」で、今後とも主力ブランドの店舗数拡大を目指していきます。

社名 株式会社ガーデン (Garden Co., Ltd.)

設立 2015年12月

資本金 10百万円

従業員数 正社員：290名、アルバイト：2,733名 ※2023年2月末現在

店舗数 204店舗 (内 FC53店舗) ※2023年2月末現在

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社ガーデン お問い合わせ窓口

URL : <https://gardengroup.co.jp/brand/yamashita/contact/>