

2014年5月吉日
株式会社YUNARI

ここでしか味わえない「海老だし×特製平打ち麺」!

『海老だしの哲 御徒町店』
2014年4月26日OPENと同時に話題沸騰!

「つけめん TETSU」など6ブランドを展開している、株式会社 YUNARI（本社：東京都荒川区、代表取締役社長：小宮 一哲）は、海老だしと、特製平打ち麺に特にこだわった、『海老だしの哲 御徒町店』を、2014年4月26日（土）にOPENいたしました。

『海老だしの哲 御徒町店』では、甘海老の頭を大量に使用し濃厚な動物系のスープと合わせることで、類を見ない海老だしが完成。この海老だしと自家製の味噌ダレ、そして「のど越し」と「つるモチ」に特化した特製平打ち麺で三位一体の美味でオープンから早くも話題沸騰中です。



■メニュー例

海老だしのらーめん・・・850円（税込）

海老だしのつけめん・・・880円（税込）

昔ながらの中華そば・・・700円（税込） 各種トッピングあり。自家製おこげがお勧めです。

残った旨みたっぷりのスープを全て楽しんで頂けるように、「自家製おこげ」を用意しました。梅おほか、にんにくバター醤油の2つの味からお選びいただき、熱々のおこげを残ったスープに入れ、最後までお楽しみください。

■『海老だしの哲 御徒町店』店舗情報

〒110-0005 東京都台東区上野3丁目23番11号 営業時間 11:00~23:00 無休
席数：カウンター席15席、テーブル4人掛け×3（12席）全席禁煙

■本資料のお問い合わせ先■

株式会社 YUNARI 広報窓口（株式会社コミュニケーションデザイン内） 担当：中平

TEL:03 (5545) 1661 FAX:03 (5545) 1662 Email:nakahira@cd-j.net