

**ケーキのような見た目の新しい冷凍うどん
こだわりの出汁・麺・具材が1つになり、自宅で簡単に食べられる
「THE SANUKI NOODLE」が11月17日から販売開始**

100年の歴史がある本場讃岐の「中野うどん学校」から、新ブランドが誕生



香川県高松市に「中野うどん学校 高松校」を店舗として構える株式会社中野屋高松（所在地：香川県高松市 代表者：羽藤寛幸）は、出汁・麺に加え、充実したトッピングまで1つにした手軽で新しい冷凍うどん「THE SANUKI NOODLE」のオンライン販売を2022年11月17日（木）より開始します。

「本場の味」と「手軽さ」を両立した冷凍うどん

「THE SANUKI NOODLE」は、「本場の味」と「手軽さ」を両立した、いつでもご自宅のレンジでチンするだけで簡単に食べられる冷凍うどんです。変化の激しい時代の中、それでも頑張る忙しい人たちに、讃岐うどんの心温まる幸せな瞬間をお届けしたい。そんな想いを募らせ、開発をはじめました。2年半の歳月を経て、何度も試行錯誤を重ねることで、独自の配合と製法に辿り着き、新しい「冷凍うどん」が完成しました。

1つずつ手作りで本場讃岐からお届け

讃岐うどんは、コシの強さとモチットした食感の麺、香るいりこ出汁が特徴です。

「THE SANUKI NOODLE」は本場讃岐の「中野うどん学校 高松校」のうどん職人が1つずつ丁寧につくっています。四季折々に合わせた塩加減や水加減、ませ方、こね方、熟成時間、足踏み時間など、独自の製法で製品作りをするからこそ、ご自宅で本格的な味をお楽しみいただけます。

香川県産のこだわり食材を贅沢に使用

素材にもこだわり、香川県産素材を贅沢に使っています。讃岐うどんの出汁には欠かせない瀬戸内海でとれる「伊吹島のいりこ」を使用した「いりこ出汁」はもちろん、全て手作業で造る創業120年の天然醸造醤油、肉厚が特徴の知る人ぞ知る小さな豆腐店の手作りお揚げ、オリーブを食べさせて育てている酪農家のオリーブ牛など贅沢に使用しています。香川県産の充実したトッピングにまでこだわり「本場讃岐うどん」をお召し上がりいただけるように仕上げています。

「THE SANUKI NOODLE」の商品ラインナップ

"忙しい人に、幸せな瞬間を"というコンセプトのもと、出汁、麺、充実した具材まで1つにした新しい冷凍うどん。本場の讃岐うどんを手軽に食卓でも味わって頂きたい想いで完成した4種類のうどんを紹介します。



商品名：こだわりきつねうどん
価格：2食入 | ¥1,760 (税込) | 化粧箱付

分厚い肉厚なお揚げと少し甘めの味付けにこだわっています。ジューシーなお揚げの旨味と讃岐のいりこ出汁とのハーモニーが味わえます。



商品名：3本のえび天うどん
価格：2食入 | ¥1,760 (税込) | 化粧箱付

海老好きのお客様に喜んでいただきたい。そんな想いで「海老3本」を乗せました。身がしっかりつまったプリップリの海老天うどんをお楽しみいただけます。



商品名：香川県産オリーブ牛肉うどん
価格：2食入 | ¥1,980 (税込) | 化粧箱付

オリーブ飼料を食わせて牛を育てている酪農家のオリーブ牛肉です。オリーブでコクと旨みが増しています。しっとりとした柔らかな肉質でありながら、脂はさっぱりしていてヘルシーです。



商品名：明太クリームうどん
価格：2食入 | ¥1,900 (税込) | 化粧箱付

クリームスープは香川県工場牛乳といりこだしをミックスしてつくっています。アスパラガスとツナをトッピングした、明太子と特製クリームスープは相性抜群です。

羽藤寛幸うどん職人からのコメント

変化の激しい時代の中、懸命に頑張っている忙しい人に、
“讃岐うどんの心温まる幸せな瞬間をお届けしたい”
そんな想いを募らせ、開発をはじめました。

香川県のおすすめ食材を全国の方々に喜んでいただく。そして、地元商店も元気になる。
そんな幸せな関係をこの商品を通じて築いていけたら嬉しい限りです。

羽藤寛幸うどん職人のプロフィール



羽藤寛幸（ハトウ ヒロユキ）うどん職人 / 株式会社中野屋高松 代表取締役

2006年に株式会社中野屋に参画。中野うどん学校の講師に従事し、金刀比羅宮初詣参拝者向け「初釜うどん」や「こんびら石段流しうどん」などを運営。2015年には株式会社中野屋高松「中野うどん学校高松校」を設立し、毎年6万人以上の観光客に「うどん」のおいしさを届けている。

「中野うどん学校 高松校」について

TVなどのマスコミでも注目され、年間15万人の来場者を誇る中野うどん学校。芸能人やスポーツ選手なども多数来校。創業100年を超える歴史を持ち、観光客を中心に自分で作ったうどんをその場で食べることができる体験教室が特徴。2015年に設立した「中野うどん学校高松校」は、県下最大級の収容力を備え、うどん教室は500名、食事スペースは670席まで対応可能。また、2017年には外務省の「地方を世界へプロジェクト」において、岸田文雄総理大臣(当時外務大臣)他10ヶ国の駐日大使ら団体を迎え、地方の魅力を世界に発信している。

[会社名]

株式会社中野屋高松（URL：<http://www.udonschool.jp/>）

[代表者]

代表取締役 羽藤寛幸

[所在地]

〒761-8081 香川県高松市成合町8番地

本リリースに関するお問合せ

株式会社中野屋高松 窓口：羽藤（ハトウ）・宗田（ソウタ）宛

電話番号：087-885-3200 連絡先：support@sanukinoodle.jp