

本格讃岐うどん店が、広島にオープン！

『純正讃岐セルフうどん林田製粉』

MAZDAスタジアム広島の隣に、2025年4月21日(月)グランドオープン

株式会社ラトリー（サンセルモグループ、本社：東京都港区）は、『純正讃岐セルフうどん林田製粉』を2025年4月21日（月）グランドオープンいたします。純正讃岐セルフうどん林田製粉は、讃岐うどん本場の香川県坂出市林田町を発祥の地とする、コシがありながらモチッとした食感の麺が特徴のうどんです。MAZDAスタジアム広島から徒歩5分、コストコから徒歩1分で、本場の讃岐うどんをご賞味ください。



店舗へのアクセス

純正讃岐セルフうどん林田製粉 広島本店

広島スタジアムから徒歩5分、コストコから徒歩1分

店舗名 : 純正讃岐セルフうどん林田製粉
住所 : 〒732-0803 広島県広島市南区南蟹屋2-7-6
営業時間 : 10:00～21:00
定休日 : 第3月曜日
座席数 : 112席
駐車場 : 12台 + 第2駐車場15台 + 車いす用1台
サイト : <https://hayashida-seifun.com/>



4月15～17日 プレオープンフェア開催

地元の皆様へのご挨拶としてプレオープンフェアを開催いたします。

期間限定のお得メニューをお試ください。

※詳細は公式SNS（<https://www.instagram.com/hayashida.seifun/>）をご覧ください。



「純正讃岐セルフうどん林田製粉」の特徴

■小麦へのこだわり

讃岐うどんに合う小麦を探究し、オーストラリア産と国内産、それぞれの長所を引き出すオリジナル小麦粉ブレンドを見つけました。麺工房のうどん職人がその日の小麦粉の状態を見て、塩水の量や生地を寝かす時間をきめ細かく調節しています。

■だしへのこだわり

日々美味しいうどんを飽きずに召し上がっていただく為に、メニューごとにだしの配合を変えて、「かけ・ざる・(温)ぶっかけ・(冷)ぶっかけ・釜揚げ」の5種類の出汁を提供しています。

■鮮度へのこだわり

うどんは茹で上がりから15分以上経過すると鮮度が損なわれ、本来の味と食感が急激に落ちてしまいます。鮮度が重要なざるうどんは、茹で上がり直後のうどんのみを使用するなど、最高の状態で召し上がっていただけるように、提供時間にもこだわっています。

■元気へのこだわり

美味しいうどんをリーズナブルに少しでも早く提供して、お客様のお腹と心を満たしていきたい。そして、お客様に「元気」になっていただくことで、地域にも活気をもたらしたい。お客様が「元気」で笑顔になっていただくことが、私たちの元気の源です。

【株式会社ラトリー 会社概要】

会社名：株式会社ラトリー

所在地：〒105-0012 東京都港区芝大門1-1-35サンセルモ大門ビル2F

設立：2014年3月10日

資本金：3,000,000円

代表者：代表取締役社長 丸目 光明（まるめ みつあき）

事業内容：飲食店の経営、葬祭施設貸出、葬祭業務代行等



※ 本リリースに記載されている社名・製品名等は、各社の商標または登録商標です。

<報道関係者からのお問合せ先>

株式会社ラトリー 広報事務局 / 担当：山内

TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 E-mail：contact@kartz.co.jp