



つけ麺スタイルの肉つけうどん店「うつけ」  
季節の彩りメニュー、ひんやりスタミナアイテムが登場！  
「牛肉とろろつけうどん」

販売期間：2022年8月1日（水）～31日（水）

肉つけうどん専門店「うつけ」では、夏のスペシャルメニュー「牛肉とろろつけうどん」を8月1日（月）より31日（水）までの期間限定で提供します。「うつけ」の代名詞である肉うどんに加わることで、さらにバラエティ豊かなメニューラインナップで皆様をお迎えます。

「牛肉とろろつけうどん」は、風味豊かに仕上げた自家製つゆに、夏のスタミナ食材であるとろろを加え、冷たく締めた「うつけ」自慢の自家製平打ち麺を甘辛く煮た牛肉と共につけて召し上がっていただく一品です。さっぱり食べられる栄養満点のスタミナメニューをぜひお楽しみください。



肉つけうどん専門店「うつけ」は、北海道産小麦を100%使用した自家製の平打ち太麺を、つけ麺スタイルでお召し上がりいただく肉つけうどん専門店として、東京・霞が関駅直結の飯野ビルディング内に店舗を構えています。看板メニューの冷たいつけ汁の「牛肉辛つけうどん」と、温かいつけ汁の「豚肉熱つけうどん」ほか、本格的な自家製麺を気軽に楽しめます。

### 「うつけ」のこだわり“うどん”と“つゆ”

「うつけ」のうどんは、北海道産小麦を100%使用して店内で製麺、2段階熟成でしっかり育てたうえで茹で上げ、冷水で一気に締めて提供。艶のある平打ちの太麺はもちりと噛み心地がよく、コシのどごしを楽しめます。うどんをつけるつゆは、4種類の「ふし」（潤目鰯、鯖、宗太鰹、鰯）と昆布で丁寧ひいた出汁と、醤油をベースにした「かえし」で風味豊かに仕上げられています。

### ■肉つけうどん「うつけ」夏のスペシャルメニュー 販売概要

- ◇ メニュー名：牛肉とろろつけうどん
- ◇ 販売期間：2022年8月1日（月）～31日（水）
- ◇ 販売価格：並盛り900円／大盛り950円／特盛り1,000円（いずれも税込）
- ◇ 販売店舗：肉つけうどん「うつけ」霞ヶ関飯野ビル店  
東京都千代田区内幸町2丁目1番1号 飯野ビルディングB1 / TEL 03-6550-8921  
営業時間 11:00～21:30 (21:00 LO) ※土・日・祝 休業

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307  
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp