



2017年5月
株式会社 WDI

つけ麺スタイルの肉うどん店「うつけ」 霞ヶ関にオープン

2017年6月1日(木) 11:00 飯野ビルディング 地下1階



つけ麺スタイルの肉うどん専門店「うつけ」が6月1日(木)に東京メトロ「霞ヶ関駅」に直結する飯野ビルディング地下1階の「イノダイニング」にオープンします。清潔感溢れる和モダンなインテリアの中、こだわりの北海道産小麦を100%使用した自家製うどんをつけ麺スタイルでお楽しみいただけます。

こだわりの「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して、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します。艶のある平打ちの太麺はもちりと噛み心地がよく、コシとのどごしをお楽しみいただけます。麺の量は値段かわらず、1玉(200g)、1.5玉(300g)、2玉(400g)、3玉(600g)からお好きな量をお選びください。うどんをつけるつゆは、4種類の「ふし」(潤目鰯、鯖、宗太鰹、鰯)と昆布で丁寧にひいた出汁と、ヒガシマル醤油をベースにした「かえし」で風味豊かに仕上げています。

冷たいつけ汁、温かいつけ汁

うどんは、冷たいつけ汁のうどんを3種類、温かいつけ汁のうどんを1種類ご提供します(麺は共通)。卓上には天かす、ラー油、白ゴマ、七味、一味、ゆず胡椒、すりおろし生姜などの薬味をご用意しています。

うつけ 霞ヶ関飯野ビル店 概要

所在地：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

営業時間：11:00～22:00(21:30LO) 土曜：11:00～15:00(14:30L.O.) 日・祝：休業

電話番号：03-6550-8921 席数：54席

【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

「うつけ」代表メニュー



① **牛肉辛つけうどん** 800円 1玉(200g)、1.5玉(300g)、2玉(400g)、3玉(600g)
茹でたてを冷水で絞めたうどんに、甘辛く炊いた薄切り牛肉、白ゴマ、斜め切りにしたネギ、刻み海苔を盛り付けます。丁寧に引いた出汁を使った濃い目の「つけ汁」は、牛肉との相性からラー油を入れて辛味と風味をつけています。つけ汁に生卵を割り落とせば、マイルドな味わいでお楽しみいただけます。

② **豚肉熱汁つけうどん** 800円 1玉(200g)、1.5玉(300g)、2玉(400g)、3玉(600g)
茹でたてを冷水で絞めたうどんを、甘辛く煮た国産銘柄豚、油揚げ、ぶつ切ネギを入れた熱々のつけ汁でお召し上がりいただきます。

③ **鶏肉天つけうどん** 750円 1玉(200g)、1.5玉(300g)、2玉(400g)、3玉(600g)
茹でたてを冷水で絞めたうどんに鶏天ぷらを盛り付けます。冷たいつけ汁でお召し上がりいただきます。

④ **海苔つけうどん** 600円 1玉(200g)、1.5玉(300g)、2玉(400g)、3玉(600g)
茹でたてを冷水で絞めたうどんに刻み海苔をたっぷり盛り付けます。冷たいつけ汁でお召し上がりいただきます。

最後の仕上げ

うどんを召し上がった後、残ったつゆにポットの白だしを注ぎ、出汁の「旨味」を是非お楽しみ下さい。

飲物は生ビール、焼酎(麦・芋)、日本酒、梅酒、レモンサワー、ウーロンハイ、コココーラ、オレンジ、烏龍茶を揃えています。

※価格は税込

【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