



つけ麺スタイルの肉うどん店「うつけ」夏のスペシャルメニュー 『牛肉とろろつけうどん』

販売期間：2018年6月4日（月）～8月下旬

つけ麺スタイルの肉うどん専門店「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。



その「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』（950円・税込）を6月4日（月）より期間限定で提供します。栄養満点な食材としても知られる“とろろ”を風味豊かなつけ汁にプラス、甘辛く炊いた牛肉と共に北海道産小麦100%の自家製平打ち麺をつけてお召し上がりいただけます。夏バテで食欲が落ち気味な季節、すると食べられて消化も良い、夏にうってつけの滋養強壮メニューです。これから迎える暑い季節、小麦の香り、コシのある歯ごたえ、のど越しが心地よいうどんでスタミナをつけてみてはいかがでしょうか。

「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。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。

■肉つけうどん「うつけ」夏のスペシャルメニュー 販売概要

- ・料理：牛肉とろろつけうどん
- ・期間：2018年6月4日（月）～8月下旬（予定）
- ・価格：950円（税込）

■肉つけうどん「うつけ」店舗概要

店舗名：うつけ 霞ヶ関飯野ビル店
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（21:30 LO） 土・日・祝：休業
電話番号：03-6550-8921

【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