



つけ麺スタイルの肉つけうどん店「うつけ」
“ほっこり”と“シビ辛”、どちらの肉うどんに温まる？

『あったか冬の陣 冬のうどん対決！』

販売期間：2019年12月2日（月）～2020年2月上旬

肉つけうどん専門店「うつけ」では、12月2日（月）より、『あったか冬の陣 冬のうどん対決！』と銘打ち、寒い冬の到来に向け、体の芯から温まるうどんメニュー2品を期間限定で提供します。

『あったか冬の陣 冬のうどん対決！』で登場するのは、『牛盛りうどん』と『麻辣牛盛りうどん』（各900円・税込）の2品。『牛盛りうどん』は、「うつけ」自慢の出汁で味わうシンプルな熱々のかけうどんに、甘辛く煮た薄切り牛肉をたっぷりトッピング。『麻辣牛盛りうどん』は、『牛盛りうどん』をベースに、花椒を効かせた痺れる辛味の辣油を出汁に加え、あとを引く辛さを演出しました。



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「豚肉熱汁つけうどん」ほか、本格的な自家製麺を気軽に楽しめるのと、値段変わらず麺の量を1玉(200g)～3玉(600g)までお好きな量をお選びいただけることなどから人気を集めています。

「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られています。

■肉つけうどん「うつけ」『あったか冬の陣 冬のうどん対決！』販売メニュー概要

- ◇ 期間：2019年12月2日（月）～2020年2月上旬（予定）
- ◇ メニュー：
 - ・『牛盛りうどん』 900円（税込）
 - ・『麻辣牛盛りうどん』 900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
電話番号：03-6550-8921
営業時間：11:00～22:00（21:30 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