



つけ麺スタイルの肉つけうどん店「うつけ」
“定番”と“シビ辛”、“牛”と“豚”、どの肉うどんて温まる？
「冬のうどん対決！」

販売期間：2021年1月12日（火）～3月下旬

肉つけうどん専門店「うつけ」では、1月12日（火）より、「冬のうどん対決！」と銘打ち、寒さ厳しい冬に向け、体の芯から温まるうどんメニュー4品を期間限定で提供します。

「冬のうどん対決！」で登場するのは、“定番”メニューから「牛盛うどん」と「豚盛うどん」（各900円・税込）と、“シビ辛”メニューから「麻辣牛盛うどん」、「麻辣豚盛うどん」（各950円・税込）の4品。「牛盛うどん」、「豚盛うどん」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と、醤油ベースの出汁で煮た豚肉を、それぞれたっぷりトッピング。「麻辣牛盛うどん」、「麻辣豚盛うどん」は、“定番”2種をベースに、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、値段かわらず麺の量を1玉(200g)～3玉(600g)まで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“つけ”

「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、コシとのどごしを楽しめます。うどんをつけるつけは、4種類の「ふし」（潤目鰯、鯖、宗太鰹、鰯）と昆布で丁寧な出汁と、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」『冬のうどん対決！』販売メニュー概要

- ◇ 期間：2021年1月12日（火）～3月下旬（予定）
- ◇ メニュー：「牛盛うどん」／「豚盛うどん」 各900円（税込）
「麻辣牛盛うどん」／「麻辣豚盛うどん」 各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
電話番号：03-6550-8921
営業時間：11:00～21:00（20:45 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