



つけ麺スタイルの肉うどん店「うつけ」 秋のスペシャルメニュー 『カツカレーうどん（ミニライス付）』

販売期間：2018年9月25日（火）～11月下旬

「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。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が、1玉(200g)、1.5玉(300g)、2玉(400g)、3玉(600g)から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。



その「うつけ」では、秋のスペシャルメニュー『カツカレーうどん』（1,080円・税込）を9月25日（火）より期間限定で提供します。「うつけ」で提供している「カレーうどん」は、自慢の出汁でじっくりと仕上げた特製カレーつゆが、美味しさの秘密となり、人気メニューの一つとなっています。この「カレーうどん」に香ばしく揚げたロースカツをトッピングしたのが、今回、秋のスペシャルメニューとして登場する『カツカレーうどん』です。ちょっとしたお口直しに、またカレーつゆとあわせて食べるのもお勧めのミニライスも付けました。

「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、コシとのお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」秋のスペシャルメニュー 販売概要

- ・料理：カツカレーうどん
- ・期間：2018年9月25日（火）～11月下旬（予定）
- ・価格：1,080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