

つけ麺スタイルの肉うどん店「うつけ」 春のスペシャルメニュー 『あさりと菜の花の温うどん』

販売期間：2019年3月4日（月）～4月下旬

肉うどん専門店「うつけ」では、春のスペシャルメニュー『あさりと菜の花の温うどん』（950円・税込）を3月4日（月）より期間限定で提供します。「うつけ」の代名詞である肉うどんに加わることで、さらにバラエティ豊かなメニューラインナップで皆様をお迎えます。

『あさりと菜の花の温うどん』は、「うつけ」自慢の出汁をベースに、たっぷりのあさりでうまみを引き出した特製の合わせ出汁で味わう熱々のかけうどん、シャキッとした食感を残した菜の花と仕上げに散らした柚子の香りが、さらに春らしさを演出しています。あっさりとしているながら、濃厚な出汁の奥深い味わいをお楽しみいただけます。



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。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。

「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」春のスペシャルメニュー 販売概要

- ・料理：『あさりと菜の花の温うどん』 950円（税込）
- ・期間：2019年3月4日（月）～4月下旬（予定）

■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 / TEL 03-6550-8921
営業時間：11:00～22:00 (21:30 LO) 土・日・祝：休業

