

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

『柚子風味赤みそ肉つけうどん』

販売期間：2020年3月9日（月）～4月下旬

肉つけうどん専門店「うつけ」では、3月9日（月）より、春のスペシャルメニュー『柚子風味赤みそ肉つけうどん』（980円・税込）を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。

『柚子風味赤みそ肉つけうどん』は、風味豊かな赤みそを「うつけ」自慢の出汁で割り、春を感じる爽やかな柚子の香りをまとわせた冷たいつけ汁につけて楽しんでいただくうどんです。厚めにカットした豚肉をトッピングし、ボリュームもたっぷり。仕上げに散らした三つ葉と柚子の香りが、春らしさを演出しています。あっさりとしていながら、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」春のスペシャルメニュー 販売概要

- ◇ 期間：2020年3月9日（月）～4月下旬（予定）
- ◇ メニュー：『柚子風味赤みそ肉つけうどん』 980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