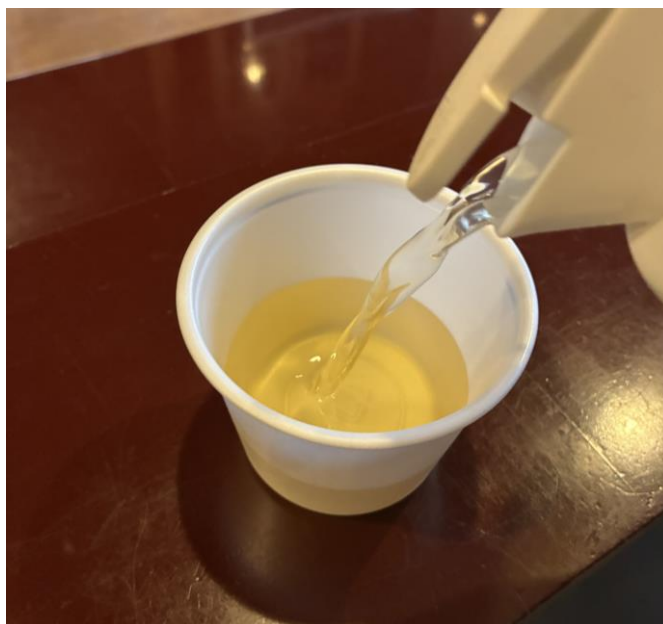




つけ麺店なのに水が主役!?
岡崎に 8 月 1 日～7 日の“水の週間”限定「昆布水スタンド」登場
～「この昆布水を持って帰りたい」の声から誕生、
一等級天然昆布を使用した“飲む昆布水”を期間限定で無料提供～

愛知県岡崎市の天然昆布水つけ麺専門店「礼音」は、8 月 1 日の「水の日」から 8 月 7 日までの「水の週間」に合わせ、期間限定企画「昆布水スタンド」を開催します。期間中、ご来店のお客様を対象に、当店自慢の「一等級天然昆布水」を無料でお渡しします。普段はつけ麺を引き立てる存在である昆布水を、今回は主役として楽しんでいただく新しい水体験を提案します。



お客様の「持って帰りたい」という声から生まれた昆布水スタンド

礼音の看板商品「天然昆布水つけ麺」は、一等級天然昆布のみを使用し、化学調味料を一切使用せず仕上げた昆布水を、こだわりの麺にかけて味わうつけ麺です。礼音の開店以来、お客様から多く寄せられていたのが、「この昆布水だけ持って帰りたい」「家でも飲みたい」「ペットボトルに入れて販売してほしい」という声でした。そこで、水に注目が集まる「水の日」「水の週間」をきっかけに、普段は麺を包む存在だった昆布水そのもののおいしさを味わっていただくため、「昆布水スタンド」を企画しました。



つけ麺の“脇役”から、夏に楽しむ新しい水体験へ

昆布水とは、昆布の旨味や香りを水に抽出した水のことで、礼音では、一等級天然昆布を使用し、化学調味料に頼らず、昆布本来の旨味を引き出した昆布水がかかった特徴の「天然昆布水つけ麺」を提供しています。礼音の昆布水は、透明感のある見た目と、口に広がる上品な旨味から、特に女性のお客様を中心に、「さっぱりしていて飲みやすい」「体に優しい感じがする」「家でも使いたい」と好評をいただいています。水の週間に合わせ、つけ麺店が提案する“昆布水を味わう”という新しい夏の楽しみ方を発信します。

水の週間限定「昆布水スタンド」開催概要

■開催期間

2026 年 8 月 1 日（土）～8 月 7 日（金） ※8 月 3 日（月）・4 日（火）は定休日のため実施いたしません。

■開催場所

天然昆布水つけ麺 礼音（愛知県岡崎市江口 1 丁目 1-4 1）

■内容

期間中、店頭で「昆布水つけ麺」をご注文いただいたお客様に、一等級天然昆布水（約 150ml）を専用容器に入れて無料で提供します。

■使用する昆布水の特徴

一等級天然昆布使用、化学調味料不使用

本企画の特徴

■水の週間に合わせた「昆布水スタンド」

8 月 1 日の「水の日」から始まる「水の週間」（2026 年 8 月 1 日～8 月 7 日）に合わせ、天然昆布水つけ麺専門店礼音こだわりの「一等級天然昆布水」を主役にした期間限定企画を実施します。

■お客様の声から生まれた新しい昆布水体験

「この昆布水を持って帰りたい」というお客様の声をきっかけに、普段はつけ麺の一部として提供している昆布水を、ご自宅でも楽しめる形で提供します。



■一等級天然昆布を使用した化学調味料不使用の昆布水

素材にこだわり、一等級天然昆布のみを使用。昆布本来の旨味と香りを楽しめる、礼音独自の昆布水です。

■「まずかったら全額返金」

八丁味噌をはじめとする濃厚な味付けの食文化が根付く地域だからこそ、昆布本来の繊細な旨味を安心して味わっていただきたいとの思いから、「お口に合わなければ、お代はいただきません」という全額返金制度を導入しています。

天然昆布水つけ麺礼音店主 太田裕二（通称：福店長） コメント

「つけ麺をおいしく食べていただくための昆布水でしたが、お客様から『この昆布水を持って帰りたい』という声をたくさんいただくようになりました。今回の『昆布水スタンド』は、そんなお客様の声から生まれた企画です。水の週間をきっかけに、昆布本来の旨味や香り、自然素材が生み出すおいしさを、より多くの方に楽しんでいただければと思っています。“美味しいものを食べて笑顔になり、福を呼ぶ店”を目指して、これからもお客様に喜んでいただける店づくりを続けてまいります。」

【店舗概要】

店舗名：天然昆布水つけ麺 礼音

所在地：愛知県岡崎市江口1丁目1-4 1

営業時間：水曜・木曜・金曜 11時～14時/18時～20時30分

土曜・日曜 10時～15時/18時～20時30分

定休日：月曜・火曜

Instagram：<https://www.instagram.com/tsukemen.renon>

天然昆布水つけ麺 礼音について：

愛知県岡崎市・愛知環状鉄道「六名駅」から徒歩5分の場所にある、昆布水つけ麺と本格鰯の専門店です。昼は天然昆布水を使った淡麗つけ麺をお楽しみいただけます。礼音のつけ麺は、北海道産の天然一等級昆布を贅沢に使用。昆布本来の深い旨味と香りを活かしています。麺は特製昆布水に浸しており、まずはそのまま昆布の風味を、次に淡麗な塩・醤油のつけ汁で味の変化をお楽しみください。



【本件に関するお問い合わせ】

担当者：太田 TEL：090-2136-6709 MAIL：hotaru1140@gmail.com