

2025 年 6 月 27 日

株式会社 はなまる

異なる食感のシャキシャキ薬味でたっぷりの豚肉をさっぱりと。

「3種薬味で食べる 豚しゃぶうどん」

6 月 27 日(金)から、期間限定新発売！

ピリ辛な「青唐入り」も

讃岐うどんチェーン「はなまるうどん」を展開する株式会社はなまる(本社:香川県高松市 代表取締役社長:前田良博、以下はなまる)は、2025 年 6 月 27 日(金)より、全国(※一部店舗除く)のはなまるうどんにて、「3種薬味で食べる 豚しゃぶうどん」「3種薬味で食べる 青唐入り豚しゃぶうどん」を期間限定発売いたします。

※公式ニュースサイト

<https://www.hanamaruudon.com/news/2025/0627-7902.html>



■豚肉にも讃岐うどんにもよく合うシャキシャキ食感の薬味で楽しむ選べる 2 つのおいしさ！さっぱり派におすすめ「3種薬味で食べる 豚しゃぶうどん」、辛さ派におすすめ「3種薬味で食べる 青唐入り豚しゃぶうどん」、期間限定で新発売！

つるつとのど越しのよい讃岐うどんに、たっぷりの豚肉を盛り付け、食感の異なるこだわりの薬味をトッピングした

「3種薬味で食べる 豚しゃぶうどん」「3種薬味で食べる 青唐入り豚しゃぶうどん」を、6月27日(金)より7月下旬(予定)まで、期間限定で新発売いたします。

「3種薬味で食べる 豚しゃぶうどん」は、おろし生姜を入れた出汁でさつとゆでたボリュームたっぷりの豚バラ肉と相性のよい鬼おろし、みょうが、青ネギの個性豊かな3種の薬味を異なるカットをしてトッピングしています。鬼おろしは、大根をあえて粗くすりおろすことで、通常の大根おろしより水分が出にくくなり、シャキシャキとした食感が残るようになっています。みょうがは、繊維が残るように千切りにすることで、見た目も華やかになり、食感とさっぱりとした風味を引き立たせています。青ネギは、葉色が濃く葉鞘部が柔軟で食味や香りにすぐれたこだわりの青ネギを使用しています。最後に、味がよくからまるように少し粘度をあげたポン酢を加えていますので、さっぱりと召し上がっていただけます。

「3種薬味で食べる 青唐入り豚しゃぶうどん」は、「3種薬味で食べる豚しゃぶうどん」に、青唐辛子を加えています。ピリッとした辛味が味のアクセントになっています。辛さが楽しめて、すっきりとした一品です。

どちらのうどんも、表面はソフトで中心部は弾力が強い、コシのある讃岐うどんやつけだしの相性がよく、つるつとのど越しよくさっぱりと召し上がっていただける夏にぴったりのうどんです。

薬味豚しゃぶうどんはどちらも、冷やした麺または温めた麺のどちらかをお選びいただけます。
店内はもちろんテイクアウトもできます。この機会にぜひお試しください！

※一部地域の店舗では、使用する薬味が異なります。

3種薬味で食べる 豚しゃぶうどん



3種薬味で食べる 青唐入り豚しゃぶうどん



《商品概要》

販売店舗 全国の「はなまるうどん」※一部店舗を除きます

販売期間 2025年6月27日(金)～7月下旬(予定)

※一部地域の店舗では販売開始日が異なります

商品価格 3種薬味で食べる 豚しゃぶうどん(冷・温): (小)720円、(中)880、(大)1060円

3種薬味で食べる 青唐入り豚しゃぶうどん(冷・温): (小)770円、(中)930円、(大)1110円

※すべて税込価格

※店内飲食・テイクアウト同一価格

※テイクアウトはうどん1杯につき容器代30円を頂戴いたします

※一部店舗及びデリバリーでは価格が異なります

テイクアウト 可

モバイルオーダー 可 ※実施店舗 <https://www.hanamaruudon.com/mobileorder/>

はなまるでは「みんなに、おいしい驚きを。」を掲げ、今後もお客様においしさと驚きを提供する商品・サービスをお届けしてまいります



～ 報道関係者のお問い合わせ先 ～
株式会社はなまる
マーケティング本部 販売戦略部 広報 清水
TEL 03-5651-8701
hanamaru-pr@hanamaru.com

～ お客様のお問い合わせ先 ～
株式会社はなまる
お客様相談室 TEL 0120-292-870
(受付時間 9:00～16:00)
<https://www.hanamaruudon.com/contact>