

フードコートで行列必至の宮武讃岐うどんから
暑い夏にピッタリの“冷やし”メニューが再登場！
「旨辛 ごまだれサラダうどん」「特製 冷やし坦々うどん」

2018年6月16日(土)～8月31日(金)まで期間限定発売

株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)が展開する、うどんの本場・讃岐地方の老舗「宮武讃岐製麺所」の生地を使用した本格うどんが人気の「宮武讃岐うどん」は、2018年6月16日～8月31日までの期間限定で、暑い夏にピッタリの“冷やし”メニュー「旨辛 ごまだれサラダうどん」と「特製 冷やし坦々うどん」を販売いたします。



旨辛 ごまだれサラダうどん

特製 冷やし坦々うどん

「旨辛 ごまだれサラダうどん」は、豚しゃぶの他にレタスやスイートコーン、プチトマトなど8種の野菜がたっぷり盛り付けられており、これからの季節にピッタリな女性人気の高いメニューです。ごまのうま味とピリ辛ごまだれをたっぷりの野菜やうどんに絡めてお召し上がりください。

「特製 冷やし坦々うどん」は、中華料理で人気の坦々麺を、うどんにアレンジしたメニュー。ピリ辛の濃厚な肉みそが宮武自慢の讃岐うどんに絡み合うスタミナ抜群。ボリュームもあり、ピリっと辛い仕上がりで暑い夏におすすめの一皿です。

暑い夏にピッタリの期間限定の冷やしメニューをぜひこの機会にお楽しみください。

【商品概要】

■メニュー名 : 「旨辛 ごまだれサラダうどん」「特製 冷やし坦々うどん」

■販売期間 : 2018年6月16日(土)～8月31日(金)

■価格(単品/税込)* 旨辛 ごまだれサラダ : 並640円

特製 冷やし坦々うどん : 並590円

*店舗によって販売価格が異なります。

*店舗により販売期間が変更になる可能性があります。

*大盛りは+100円

■販売店舗 : 三井アウトレットパーク入間店、あみプレミアムアウトレット店、成田空港LCCターミナル店、佐野プレミアムアウトレット店、三井アウトレットパーク小矢部店、ららぽーとTOKYO-BAY店、アリオ橋本店、三井アウトレットパーク木更津店、東京スカイツリータウン・ソラマチ店、アーバンドックららぽーと豊洲店、コクーンシティさいたま新都心店、ららぽーと立川立飛店、ゆめタウン徳島店、阪急三番街店

◆宮武讃岐うどん

うどんの本場、香川県の讃岐地方の老舗「宮武讃岐製麺所」との提携により、同製麺所の生地を店舗で鍛えて製麺しています。生地は「宮武讃岐製麺所」の職人が厳選した小麦を使用し、出汁は瀬戸内海で取れたカタクチイワシから作られる高品質のいりこを贅沢に使用しております。数多くのフードコートや商業施設に展開しており、うどん料理はもちろん、店舗なども本場の雰囲気味わえます。

【宮武讃岐うどん 公式サイト】

<http://www.four-seeds.co.jp/brand/miyatake/>

