

『宮武讃岐うどん』で猛暑を乗り切る3種のひんやりメニュー！！
さっぱり！！ピリ辛！！夏の冷やしうどんを販売開始！！
「豚しゃぶ胡麻ダレ」「冷やしすだち」「冷やし担々」

販売開始：2025年6月18日（水）～8月31日（日）＊

株式会社フォーシーズ（東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO：浅野幸子）が展開する、讃岐地方の老舗「宮武讃岐製麺所」との提携により本場の味を提供する『宮武讃岐うどん』は、夏の大人気メニュー「豚しゃぶ胡麻ダレ」「冷やしすだち」を2025年6月18日より期間限定で販売いたします。
＊「冷やし担々」は2025年4月20日より先行して販売しています。



コシのある本格讃岐うどんが自慢の『宮武讃岐うどん』から、暑い夏にぴったりな冷やしうどんが登場！！

薄切りにしたふわっとやわらかい豚バラ肉に、こだわりの出汁で仕上げた濃厚な自家製ダレを合わせた「豚しゃぶ胡麻ダレ」や、徳島産すだちを全体にのせて爽やかな風味が堪能できる「冷やしすだち」。山椒の痺れる辛さがクセになる「冷やし担々」の3種をご用意いたしました。

また、季節限定メニューの「とうもろこしのかき揚げ」も2025年6月14日より販売開始。その他、うどんと相性抜群の天ぷらも取り揃えておりますので、ぜひ自分だけの組み合わせをお楽しみください！

【予告】7月中旬販売予定
「フローズン出汁」が新感覚の冷やしうどん



7月中旬には新メニューが登場予定。めんつゆを凍らせ、シャリシャリ食感の「フローズン出汁」が新感覚の冷やしうどんです。是非ご期待ください！

※一部店舗での販売となります

【商品概要】

- 販売店舗：宮武讃岐うどん 全18店
- 販売期間：2025年6月18日（水）～8月31日（日）
- メニュー名と価格（単品/税込） ※一部店舗では価格が異なります
 - 豚しゃぶ胡麻ダレ 並660円 大810円
 - 冷やしすだち 並670円 大820円
 - 冷やし担々 並650円 大800円（2025年4月20日より販売中）
 - とうもろこしのかき揚げ 200円（2025年6月14日より販売中）

【メニュー詳細】

豚しゃぶ胡麻ダレ

並660円 大810円 ※一部店舗では価格が異なります

香ばしい胡麻と鰹、いりこの宮武特製つけつゆをあわせて仕上げた特製胡麻ダレ。まろやかで濃厚ながらも上品な味わいで強いコシのある麺に絡み、小麦の甘みを引き立てます。

薄切りの豚バラ肉は、こだわりの出汁で仕上げた濃厚な自家製ダレを合わせて仕上げました。三つ葉の香りがアクセントを添える、こだわりの一品です。



冷やしすだち 昨年人気No.1

並670円 大820円 ※一部店舗では価格が異なります

「緑の宝玉」と呼ばれる徳島産のすだちを丸ごと1個贅沢に散りばめた、見た目にも涼やかな、昨年人気No.1のかけうどんです。

瀬戸内産いりこから引いた出汁は、旨みを多く雑味を少なく仕上げました。すだちの爽やかな酸味と香り、キリッと冷えた出汁と引き締まった麺の相性をご堪能ください。



冷やし担々

並650円 大800円 ※一部店舗では価格が異なります

山椒がピリッと痺れる辛さをもたらす、本格四川風の汁なし担々うどんです。ナッツと胡麻を贅沢に使った濃厚な特製味噌ダレが挽肉とよく絡みます。

ラー油の量は4段階あるため、辛さはお好みでご調整いただけます。

また、別売りの温泉玉子(＋120円)でまろやかな味変もおすすめです。



※画像はイメージです ※価格は全て税込です ※価格・内容は予告なく変更する場合がございます

【宮武讃岐うどんについて】

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などに展開しています。

公式サイト : <https://www.four-seeds.co.jp/brand/miyatake/>



宮武讃岐うどん ららぽーと豊洲店