

本場香川
宮武讃岐うどん「ららぽーとTOKYO-BAY」の新フードコートにリニューアルオープン！
本物の讃岐うどんを味わえる『宮武讃岐うどん ららぽーとTOKYO-BAY店』

2023年3月2日(木)

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)は、2023年3月2日(木)に商業施設「三井ショッピングパーク ららぽーとTOKYO-BAY」(千葉県船橋市)内に『宮武讃岐うどん ららぽーとTOKYO-BAY店』をオープンいたします。



- 『宮武讃岐うどん ららぽーとTOKYO-BAY店』は、「三井ショッピングパーク ららぽーとTOKYO-BAY」の北館フードコート内にて多くのお客様にご利用いただいておりますが、2023年1月9日(月・祝)をもって営業を終了し、3月2日(木)より新たにオープンする西館フードコート内にリニューアルオープンいたします。
- 3月2日にオープンする「三井ショッピングパーク ららぽーとTOKYO-BAY」西館の1Fフードコート「ハーバーダイニング」に移転リニューアルオープンする『宮武讃岐うどん』はうどんの本場、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。現在、全国各地に17店舗を展開し、本場の味を提供。讃岐うどんと共にお召し上がりいただく揚げ立ての天ぷらやミニ丼も取り揃えております。
- 『宮武讃岐うどん ららぽーとTOKYO-BAY店』のメニューは全てテイクアウト可能！定番人気の「ざるうどん」や「かけうどん」はもちろん、ボリューム満点の「豚まぜ讃岐」、季節限定のおすすめメニュー「釜揚げしらすおろし」など、ランチや夜ご飯に、様々なシーンでご利用いただけます。是非、この機会に『宮武讃岐うどん ららぽーとTOKYO-BAY店』で、こだわりのうどんをご賞味ください。

【店舗概要】

店舗名称	:	宮武讃岐うどん ららぽーとTOKYO-BAY店
所在地	:	千葉県船橋市浜町2丁目1-1 ららぽーとTOKYO-BAY西館1F
TEL	:	047-421-7309
営業時間	:	平日10:00~20:00 土日祝10:00~21:00
オープン日	:	2023年3月2日(木)



【おすすめメニュー】

《讃岐うどん》

ざる	(並)300円 (大)400円
釜揚げ	(並)380円 (大)480円
かけ	(並)350円 (大)450円
生醤油	(並)400円 (大)500円
ぶっかけ	(並)480円 (大)580円
釜玉	(並)480円 (大)580円
明太釜玉	(並)570円 (大)670円
とろろ	(並)560円 (大)660円
きつね	(並)420円 (大)520円
牛肉うどん	(並)600円 (大)700円



讃岐うどん ざる

《おすすめ 讃岐うどん》

牛肉とろろ玉	(並)720円 (大)820円
豚まぜ讃岐	(並)700円 (大)800円
辛みそ豚ゴマ	(並)650円 (大)750円
牛肉カレー南蛮	(並)620円 (大)720円



牛肉カレー南蛮

《季節のおすすめうどん》

釜揚げしらすおろし	(並)520円 (大)620円
あさりとわかめうどん	(並)680円 (大)780円
あんかけかき玉うどん	(並)480円 (大)580円



釜揚げしらすおろし

《天ぷら》

各種	150円～
----	-------

※価格内容は変更する場合があります。※価格は全て税込です。
※天候や調達都合により食材が変更になる可能性があります。

【新型コロナウイルス感染予防に対する取り組み】

宮武讃岐うどんでは、新型コロナウイルス感染の予防策として下記内容を実施しております。

今後も、下記対策による感染拡大の予防策を徹底するとともに、常に状況に応じた適切な対応をおこない、

お客様ならびに当社の従業員、またその家族の安心と安全を最優先した対応に努めてまいります。

- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づき、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒を徹底しております。
※アルコール消毒はCDC(米国疾病予防管理センター)が推奨する基準を満たすアルコール製剤「JAMES MARTIN」を使用
- ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止を行っております。
- ・店内にお客様用の手指消毒液を設置しております。・従業員の咳エチケットを徹底し、またマスク着用を推奨しています。
- ・行政の指導の下、従業員の発熱など症状が確認できる場合は自宅待機をし、行政に相談し指示を受けるよう周知徹底しております。

【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/>