

特大ベーコン天の塩味とバター風味が癖になるうどんと、
カレー×ポロネーゼの贅沢な風味が食欲そそるうどん 2種期間限定で発売！

『ベーコン天と温玉の釜バター醤油うどん』・ 『カレーポロネーゼうどん』が新発売

～2024年5月1日(水)から6月30日(日)に山下本気うどん全店※で期間限定販売～

株式会社ガーデン(本社:東京都新宿区 代表取締役社長:川島賢 以下「当社」)が運営する、「山下本気うどん」は、2024年5月1日(水)から6月30日(日)の期間限定で「ベーコン天と温玉の釜バター醤油うどん」と「カレーポロネーゼうどん」の2種を販売いたします。

※新店舗「山下本気うどん 池袋北口」は販売対象外



■商品概要

・『ベーコン天と温玉の釜バター醤油うどん』

商品概要 : 釜バターうどんに温玉と特大ベーコン天を贅沢にトッピングしたボリュームたっぷりのうどんです。

うどんに絡む溶けたバターと温玉の濃厚な味わいに、
ベーコン天の絶妙な塩気と香ばしさがマッチした一品です。

価格 : 1,200円(税込)

販売期間 : 2024年5月1日(水)から6月30日(日)

販売店舗 : 山下本気うどん 池袋北口を除く全店舗



・『カレーポロネーゼうどん』

商品概要 : カレー風味のポロネーゼソースともちもち食感のうどんが
相性ぴったりの逸品です。
カレー風味で食欲が増進されるとともに、温玉を絡めることで
マイルドにお召し上がりいただけるのでお子さまにもおすすめです。

価格 : 1,200円(税込)

販売期間 : 2024年5月1日(水)から6月30日(日)

販売店舗 : 山下本気うどん 池袋北口を除く全店舗



■山下本気うどんについて

「山下本気うどん」は、インタビューマン山下さんが、2012年に目黒駅近くに本気で立ち上げたこだわり抜いた本気の讃岐うどんのお店です。2017年6月にライセンス契約後、商標買取を行い、当社の自社ブランド化しております。うどんは厳選した小麦を使い、店内で製造・熟成したものを使用。しっかりとしたコシが特徴のこだわりが詰まったうどんです。出汁は昆布と鰹をベースにとり、こだわりのしょうゆで仕上げました。夜はゆっくりと、お酒も楽しんでいただけます。東京都内を中心に、全国13店舗を出店。今後も出店予定です。

<店舗一覧>

●東京都

山下本気うどん 渋谷並木橋/山下本気うどん 渋谷センター街/山下本気うどん 渋谷道玄坂/山下本気うどん 神楽坂/山下本気うどん 新宿三丁目/山下本気うどん 新宿歌舞伎町/山下本気うどん 町田駅前/山下本気うどん テックス東京ビーチ/山下本気うどん 池袋北口

●埼玉県

山下本気うどん 大宮東口/山下本気うどん イオンレイクタウン mori

●神奈川県

山下本気うどん 横浜ポルタ/山下本気うどん 川崎銀柳街

※ホームページ : <https://yamashita-honki-udon.com/>

※店舗情報 : <https://yamashita-honki-udon.com/shopinfo/>

■株式会社ガーデンについて

「当社に関わる人達が、幸せ・元気・笑顔になれる空間を提供する」という使命のもと、飲食事業と不動産事業を展開しております。創業以来、M&Aを通して15社以上の「企業再建」「事業再生」に成功、事業拡大へ繋げてきました。2006年に進出した飲食事業では、山下本気うどん・横浜家系ラーメン「壺角家」・肉寿司など、計9業態の様々な飲食店業態を運営しています。不動産事業とのシナジーを活かして、駅近などへの出店をする「一等地戦略」で、今後とも主力ブランドの店舗数拡大を目指していきます。

社名 株式会社ガーデン (Garden Co., Ltd.)

設立 2015年12月

資本金 10百万円

従業員数 正社員: 288名、アルバイト: 3,007名 ※2024年2月末現在

店舗数 194 店舗 (内 FC45 店舗) ※ 2024 年 2 月末現在

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社ガーデン お問い合わせ窓口

URL : <https://gardengroup.co.jp/brand/yamashita/contact/>