

今度の新メニューはさっぱりうどん！今年の夏も猛暑予報、暑さを乗り切る 2 種類の冷たいうどんが新誕生！

『梅と青海苔の鶏天ぶっかけうどん』

『冷し豚しゃぶおろしぶっかけうどん』が新発売

～2025 年 7 月 1 日(火)から 8 月 31 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、2025 年 7 月 1 日(火)から 8 月 31 日(日)の期間限定で「梅と青海苔の鶏天ぶっかけうどん」と「冷し豚しゃぶおろしぶっかけうどん」の 2 種を販売いたします。



■ 商品概要

・『梅と青海苔の鶏天ぶっかけうどん』

商品概要 : 定番の鶏天ぶっかけうどんに浜名湖産の青海苔とたたき梅をトッピング。
夏にぴったりのさっぱりとした逸品です。

価格 : 950 円～(税込) ※1

販売期間 : 2025 年 7 月 1 日(火)から 8 月 31 日(日)

販売店舗 : 山下本気うどん全店舗



・『冷し豚しゃぶおろしぶっかけうどん』

商品概要 : 京都の聖護院かぶらともみじおろしが入ったぼん酢で仕上げました。
豚しゃぶとちょっと贅沢なぼん酢が絶妙で、
夏にぴったりの冷たいうどんです。

価格 : 950 円～(税込) ※1

販売期間 : 2025 年 7 月 1 日(火)から 8 月 31 日(日)

販売店舗 : 山下本気うどん全店舗

※1 販売価格は店舗により異なります。



■山下本気うどんについて さゆき麺
山下本気うどん

「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。関東を中心に、全国 20 店舗を出店。今後も出店予定です。

<店舗一覧>

●北海道

山下本気うどん COCONO SUSUKINO

●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 デックス東京ビーチ/山下本気うどん 池袋北口/山下本気うどん ららテラス北綾瀬 (6 月 24 日(火)オープン予定)

●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/山下本気うどん 浦和パルコ

●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/山下本気うどん 横浜ワールドポーターズ

●栃木県

山下本気うどん 佐野プレミアム・アウトレット

●茨城県

山下本気うどん あみプレミアム・アウトレット

●岡山県

山下本気うどん イオンモール岡山

※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 12 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「吉角家」・肉寿司など、計 11 ブランド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.)
証券コード	東証スタンダード市場 274A
設立	2015 年 12 月
資本金	2,378 百万円 ※ 2025 年 2 月末現在
従業員数	正社員 : 286 名、アルバイト : 3,326 名 ※ 2025 年 2 月末現在
店舗数	194 店舗 (内 FC32 店舗) ※ 2025 年 6 月 2 日現在



■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/>