

SNS で話題の“白いうどん”ならぬ、“ピンクのうどん”が期間限定で販売！
濃厚で香り豊かなクラムチャウダーうどんも登場

2023年1・2月限定『ヤンニョムクリームチキンうどん』と 『クラムチャウダーうどん』が新発売！！

～2023年1月10日(火)より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、2023年1月10日(火)から2月28日(火)※までの期間限定で、『ヤンニョムクリームチキンうどん』と『クラムチャウダーうどん』を、山下本気うどん全店で販売いたします。

※ 販売期間を予告なく変更する可能性があります。



■商品概要

『ヤンニョムクリームチキンうどん』について

商品概要：山下本気うどん人気メニュー「白い明太チーズクリームうどん」のクリームを、期間限定でピンクに変身させてヤンニョムチキンと合わせた期間限定うどん。※幅広い年代に人気があるヤンニョムチキンをイメージして、山下本気うどん名物の鶏天をヤンニョムチキンにアレンジ。濃厚な特製甘辛ヤンニョムだれを練りこんだピンクのエスプーマとまろやかなチーズが絡み合う、絶品の一品です。

価格：990円(税込)

販売期間：2023年1月10日(火)～2月28日(火)※予定

販売店舗：山下本気うどん 全店

※白い明太チーズクリームうどんの販売も継続いたします。



『クラムチャウダーうどん』について

商品概要：貝のうまみをたっぷり凝縮したクラムチャウダースープを、
 こだわり抜いた本気の讃岐うどんと合わせた一品。
 クラムチャウダースープは、企業秘密のソースを加えることで
 より濃厚な味わいに仕上げました。
 さらに青のりをプラスして香り豊かな一皿になっています。
 残ったスープに、セット明太めしや玉子かけご飯で
 むるのがおすすめです。



価格：990円(税込)

販売期間：2023年1月10日(火)～2月28日(火)※予定

販売店舗：山下本気うどん 全店

■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9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

●埼玉県

山下本気うどん 大宮東口

●神奈川県

山下本気うどん 横浜ポルタ

※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：307名、アルバイト：2,564名 ※ 2022年8月1日現在
店舗数 207店舗 (内 FC49店舗) ※ 2022年8月1日現在

■**本件に関するお問い合わせ先**

株式会社ガーデン 問い合わせ窓口

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