

“夏野菜のとうもろこし”を使ったクリームうどんが期間限定販売
初夏・梅雨にぴったりな“冷製うどん”も登場

5・6月限定『コーンかき揚げクリームうどん』と 『生ハムとモッツアレラの冷製トマトうどん』5月1日(月)より新発売

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5月1日(月)から2023年6月30日(金)※2までの期間限定で、『生ハムとモッツアレラの冷製トマトうどん』と『コーンかき揚げクリームうどん』を、山下本気うどん全店※1で販売いたします。

※1 「山下本気うどん 川崎銀柳街」を除く

※2 販売期間を予告なく変更する可能性があります。

2023年5月1日～6月30日 限定



■ 商品概要

『コーンかき揚げクリームうどん』

商品概要：とうもろこしのうまみをたっぷり凝縮したコーンスープを、こだわり抜いた本気の讃岐うどんと合わせた一品。
コーンのかき揚げは、サクサクな食感と噛むほどに広がるコーンの甘味がやみつきになります。
サクサク食感を味わった後は、かき揚げにスープを絡めコーンの旨味を更につよめた食べ方もおすすめです。



価格 : 1,180円(税込) ※大盛不可

販売期間 : 2023年5月1日(月)~2023年6月30日(金) ※2 予定

販売店舗 : 山下本気うどん 全店※1

※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。

『生ハムとモッツアレラの冷製トマトうどん』

商品概要 : 気温が高くなる初夏・ジメジメした梅雨にぴったり、
さっぱりした冷製トマトうどん。

素材にもこだわりぬき世界三大生ハムのハモンセラノを使用し、
トマトソースとピクルスビネガーを絡めた特製スープと
モッツアレラチーズの相性は抜群。
そこに、こだわりぬいた本気の讃岐うどんを合わせた一品。



価格 : 1,100円(税込) ※大盛不可

販売期間 : 2023年5月1日(月)~2023年6月30日(金) ※2 予定

販売店舗 : 山下本気うどん 全店※1

■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10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/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：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 お問い合わせ窓口

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