

＼ 日高屋 季節商品 ／

秋の味覚たっぷりきのこことふわふわ卵が絶品な一杯

「酸辣きのご湯麺」を

9月22日(木)より期間限定で全店舗提供開始！

株式会社ハイデイ日高（本社：埼玉県さいたま市大宮区／代表取締役社長：青野敬成）は、2022年9月22日(木)より、「日高屋」全店舗にて、季節商品「酸辣きのご湯麺」を期間限定で提供開始いたします。



辛

酸辣きのご湯麺

610円(税込670円)

期間限定

お持ち帰り  
出来ます

※表示価格は、税抜と税込価格を表示しています。\*写真はイメージです。

たっぷりきのこことふわふわ卵、思わず飲み干したくなる？！

酸味・辛味・甘味が絶妙なバランスで絡み合う特製スープが特徴

### ●秋の味覚を感じる 1 杯

秋の味覚として親しまれている“きのこ”は、低カロリーかつ食物繊維やビタミン B 群などの栄養素を多く含んでいます。

「酸辣きのこ湯麺」は、健康に良い食材としても注目されている“きのこ”をたっぷり使用し、酸味・辛味・甘味が絶妙なバランスで絡み合う特製スープをふわふわの玉子で仕上げた、“酸辣(サンラー)”仕立てのラーメンです。黒酢を使用することによって、コクと深みのあるスープに仕上げています。

### ●商品開発責任者のコメント

こだわりのスープは、胡椒の辛味と酸味、甘味のバランスがポイントです。  
ガッツリ食べたい方やスープを最後まで楽しみたい方には、半ライス追加もおすすめです。  
食欲の秋に、是非「酸辣きのこ湯麺」をお楽しみ下さい！



### ●季節商品「酸辣きのこ湯麺」

期間限定販売

定価：670 円（税込）

- ・餃子セット 定価：910 円（税込）
- ・半チャーハンセット 定価：940 円（税込）

### 【企業情報】

会社名：株式会社ハイデイ日高

所在地：埼玉県さいたま市大宮区大門町二丁目118番地 大宮門街 SQUARE 10 階

事業内容：中華料理を中心とした飲食チェーンの展開と経営

※日高屋店舗数：399店舗（2022年9月20日現在、FC店舗を除く）

日高屋に関する情報は、twitter で随時配信しています。

@hidakaya\_tweet