NEWS RELEASE
2025年9月17日

つるこし UDON

GREEN HOUSE FOODS
株式会社グリーンハウスフーズ

秋の食欲を刺激する「つるこし」の新提案！
スパイス香る『グリーンカレーのつけ汁うどん』を9/18（木）から期間限定販売
シメまで楽しめる「ひとくちご飯」付きで二度おいしい！

株式会社グリーンハウスフーズの展開する「つるこし」は、新発売となる「グリーンカレーのつけ汁うどん」を新宿京王モール店にて、9月18日（木）から11月上旬までの期間限定で販売いたします。

■つるこし初の“アジアンテイスト”うどんが新登場

新登場となる『グリーンカレーうどん』は、**タイ料理の定番「グリーンカレー」をベースに、つるこし自慢の“熟成 手延べうどん”を組み合わせた、これまでにない新感覚の創作うどん**です。スープは、香り高いスパイスとハーブが織りなす奥深い風味に、ココナッツミルクのまろやかさが加わり、一口ごとに広がるエキゾチックな味わいに仕上げました。さらに、ナスやオクラ、パプリカなどの彩り豊かな野菜もたっぷりトッピングし、見た目も華やかで食べ応えのある一杯に。**グリーンカレー特有の爽やかな辛さと、手延べうどんならではのもちもちとした弾力、つるつるとしたのどごしが絶妙に絡み合い、最後の一口まで楽しめます**。

■余ったスープで二度おいしい！「ひとくちご飯」がセットに

さらに当メニューは、**うれしい「ひとくちご飯付き」**。うどんを食べ終わった後は余った**グリーンカレースープにご飯を加え、リゾット風にするのがオススメ**で、スパイスとハーブの香りとココナッツのコク、スープの旨みがご飯に染み込み、二度おいしい贅沢な味わいが堪能できます。なお、テイクアウト・デリバリーにも対応しておりますので、**期間限定商品を含むすべてのメニューがオフィスやご自宅でもお楽しみいただけます**。

【販売概要】

グリーンカレーのつけ汁うどん（ひとくちご飯付き）

◇販売期間：2025年9月18日（木）～ 11月上旬
◇販売価格：並 890円（税込）／小 840円（税込）

■つるこし

「つるこし」のうどんは、岡山県鴨方町直送の、もちもちでつるつるとした「熟成 手延べうどん」。生地を一定方向に延ばし続けて作られるため、グルテンが繊維状に形成され、機械麺に比べて茹でた後のびにくく煮崩れしにくい特徴があります。こうして丁寧に作られたうどんは、**しっかりとした弾力のあるコシ、つるつるとしたのどごしと滑らかさ**で、まるでつきたてのお餅のような食感です。

出汁にはかつおやさば等の厳選食材を使用。一口ごとに広がる豊かな風味が、うどんと絶妙に絡み合います。つるこしならではの旨みと本格的な「熟成 手延べうどん」の味わいを、ぜひご堪能ください。

◇**店舗：**つるこし 新宿京王モール店

◇**住所：**東京都新宿区西新宿1南口地下街1号 京王モールエリアA

◇**営業時間：**［平日］7：00～22：00／［土］10：00～22：00／［日・祝］10：00～21：00

◇**URL：**https://www.ghf.co.jp/brand/tsurukoshi/

本件に関する
お問い合わせ先

〒163-1419 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階
株式会社グリーンハウスフーズ 広報室 熊谷 萌花
e-mail: kumagaimo@greenhouse.co.jp tel: 03-3379-1249