

【涼麺】特製旨辛ダレと出汁が決め手の『ビビンうどん』

7/14（火）から期間限定で販売開始

甘酸っぱさと旨辛さがあとを引く、韓国風冷製うどん

株式会社グリーンハウスフーズが運営する「つるこし」は、新発売となる「ビビンうどん」を7月14日（火）から期間限定で販売いたします。



■うどんに合う“特製旨辛ダレ”を追求した、つるこし流の「ビビンうどん」

『ビビンうどん』は、韓国の代表的な冷製まぜ麺“ビビン麺”を、自慢の「熟成 手延べうどん」でアレンジした夏限定メニューです。

味の決め手は、うどんとの相性を追求して開発した“特製旨辛ダレ”。コチュジャンをベースに、アップルビネガーの爽やかな酸味とほのかな甘みを合わせることで、あとを引く旨辛な味わいに仕立てました。さらに、**隠し味として“つるこしこだわりの出汁”を加え、辛さの中にも奥深い旨みを感じられる、つるこしオリジナルの一杯が完成**しました。

冷たく締めたコシのあるうどんには、キムチ・蒸し鶏・きゅうり・たまご・韓国のを彩り豊かにトッピング。真っ赤な特製旨辛ダレが暑い夏の食欲を刺激します。具材とうどんを豪快に混ぜ合わせれば、**「シャキシャキ」「もちもち」「つるつる」といった多彩な食感と旨み**が重なり合い、最後のひと口まで飽きることなくお楽しみいただけます。

【販売概要】

ビビンうどん

◇販売期間：2026年7月14日（火）～ 9月上旬

◇販売価格：並 790円（税込）

※テイクアウトも対応しています



■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