

うどん屋のニュースタイルが横浜元町に誕生。オシャレな店内で、美しいうどんを堪能。

釜うどん DEKETACHI

横浜元町に3月7日（日）オープン

プレオープンの3月3日（水）・3月4日（木）はうどん類メニュー全品200円OFF



エンターテインメント事業、コミュニケーション事業、飲食事業を展開する株式会社クレイ・アンド・カンパニー（本社：東京都港区赤坂、代表取締役：藤田 政幸）は、横浜元町に「釜うどん DEKETACHI」を3月7日（日）にオープンいたします。

■でけたちの美味いうどんが味わえる釜うどん DEKETACHI

プレオープン日の3月3日（水）・3月4日（木）はうどん類のメニュー全品200円OFF！

横浜元町で釜から茹であがったばかりの美しいうどんを熱いつけ汁につけて味わえるうどん屋「釜うどん DEKETACHI」は、釜うどんと10種類以上の天ぷらを堪能できるうどん屋です。

「釜々、美味しい。至福の一杯を。」

店名である「でけたち」とは、「出来たて」「茹であがったばかりのうどん」という意味があります。

釜から茹であがったばかりの美しいうどんを熱いつけ汁につけて食べる。

目を閉じて感じることでできる圧倒的な出汁の香り。

うどんを食べ終わったら、釜に残った「茹で汁」を「つけ汁」に入れ蕎麦湯のようにして飲み干す。これぞ、記憶に刻まれる、至福の一杯。

また、おしゃれな店内は一人様でも気兼ねなく入ることができる雰囲気なので、お連れ様はもちろん、一人様でも楽しんでいただける空間となっています。価格は並700円～、大800円～とお手頃価格で美味しい釜うどんを楽しめます。

今回はプレオープニングとして、プレオープン日の3月3日（水）・3月4日（木）はうどん類のメニュー品が全品200円OFFとなります。

コロナ禍で飲食店を取り巻く現状は厳しくなっていますが、DEKETACHIはうどんを楽しむ新しいスタイル“釜うどん”を通じ、新たな食文化を発信。新たな飲食スタイルで、おいしさや楽しさをお届けします。

天井が高く、広々とした店内は感染対策も施されているため、安心してお食事をお楽しみいただけます。

ぜひ一度、釜うどんをご堪能ください。



おしゃれな外観



雰囲気の良い店内

■こだわり

・「北海道産100%の小麦を使用したこだわりの地粉」

時間をかけて厳選した北海道産100%の小麦を使用し、しなやかでもっちりとした特徴ある細内のうどんに仕上げています。

・旨味が凝縮された奇跡のつけ汁

でけたちが大切にしているのは、素材の力。

一等級利尻昆布と鹿児島産鰹節を二種類使用し濃厚で旨味のある出汁に仕上げました。

爽やかなゆずの風味がきいた温かいつけ汁でお召し上がりください。

■おすすめメニュー

・名物 とろろ益うどん

価格：並800円、大900円

・5点盛り（海老、かしの、ピーマン、れんこん、なす）

価格：850円



3/3^{WED}・3/4^{THU} PRE-OPEN
2日間に限り、うどんメニュー全品200円OFF

3/7^{SUN} GRAND OPEN
OPEN/11:00 - CLOSE/20:00

MASU UDON
DEKETACHI
YOKOHAMA MOTOMACHI

MASU UDON
DEKETACHI
YOKOHAMA MOTOMACHI

益うどん DEKETACHI 横浜元町
営業時間 11:00-23:00(LO 22:00) ※麺がなくなり次第終了
定休日 月曜日(年末年始を除く) ※月曜日が祝日の場合は翌日定休日
電話番号 045-264-6446
W E B https://deketachi.com

本店は2019年11月開業。地元で愛される、
2.5層階12号ビル1F。

【店舗概要】

益うどん DEKETACHI 横浜元町

住所：〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町88-5

営業時間：11:00-23:00 (LO 22:00) ※麺がなくなり次第終了

定休日：月曜日(年末年始を除く) ※月曜日が祝日の場合は翌日定休日

電話番号：045-264-6446

WEB：<http://deketachi.com/>

MASU UDON
DEKETACHI
YOKOHAMA MOTOMACHI