

謹製担々麺うさぎの人気サイドメニューをメインにした定食が登場！

～肉汁たっぷり！包める限界に挑戦した「蒸し餃子」を600円で8月30日からごはんのお供に～

謹製担々麺専門店「謹製担々麺うさぎ」は、人気のサイドメニューをメインに据えた「蒸し餃子定食」（税込600円）を、2021年8月30日より発売いたします。



常連客から愛される名物の蒸し餃子

当店の蒸し餃子はもともと、看板メニューの謹製担々麺に合う一品料理として考案されました。しかし、「あっさりとしていて食べやすい」との理由からリピーターが続出。今では、常連の方々の中で謹製担々麺に負けない人気メニューとなっています。中には、来店の際に冷凍の生餃子をおみやげに数パック購入される方もいるほどです。

そんなお客様の姿を見て、蒸し餃子を謹製担々麺のお供としてだけでなく、ご飯と一緒にじっくり味わっていただきたいと考え、この度「蒸し餃子定食」の販売を決定いたしました。



<商品概要>

- ・商品名：蒸し餃子定食
- ・内容：シングル（蒸し餃子6個、ライス、ザーサイ、スープ）ダブルは2皿。ライス大盛り無料
- ・価格：シングル600円（税込）、ダブル990円（税込）
- ・販売開始日：2021年8月30日

もちもちとした食感とお口いっぱいに溢れる肉汁、蒸しだからお肉たくさんでもあっさり食べやすいのが特徴

一つひとつ手包みで作るのが、当店のこだわり。もちっとした弾力のある皮いっぱいには餡を入れ、十分時間をかけて蒸しているため、プリプリの食感とたっぷりの肉汁をお楽しみいただけます。また、味がしっかりとついているのも特徴の一つ。そのままでももちろんですが、自家製の芳醇ラー油を餃子に直接かけても美味しくいただけます。



看板メニューの「謹製担々麺」とは



「謹製担々麺」は、芳醇ラー油 & 特製ゴマによる風味とコクが自慢の看板メニューです。一般的な担々麺とは異なり、スープと麺の味わいを豊かにするため、あえてミンチなどの肉類は使用していません。ゴマをふんだんに使用しているため、身体にとっても優しいスープです。濃厚なスープですが、最後の一滴まで飲み干す方がとても多いです。

辛みは卓上の芳醇ラー油で追い足し可能。

コロナ対策を徹底して営業しております。

当店ではこれまで、岐阜県の非常事態宣言や政府から発出されたまん延防止等重点措置に伴い、営業時間短縮の要請に応じ、また、アルコールの提供を自粛・制限するなど、その都度適切に対応してまいりました。今後もコロナ対策へのスタンスは変わりません。店内にはアルコール消毒液を設置し、カウンター席は6席→4席へ席数を減らし飛沫防止のパーティションで仕切り、また、従業員一同、検温、手洗い・うがい、消毒、マスク着用を徹底するなどして、お客様の安全に配慮した営業に努めてまいります。



謹製担々麺うさぎについて

当店は「謹製担々麺」の専門店としてオープンしました。「うさぎ」はデリケートな動物で、わずかな環境の変化がストレスの原因となります。この繊細さから、店名を「うさぎ」とした私たち。心を込めてつつしんでつくる——。そんな意味の“謹製”という言葉を冠した看板メニューを、より多くのお客様へ届けるべく、今後も一つひとつの仕事を丁寧に、精進してまいります。

【店舗概要】

- ・店舗名：謹製担々麺 うさぎ
- ・住所：岐阜県岐阜市福光西 1 丁目 14-16 コーポ山川 1F
- ・営業時間：11 時～14 時 OS/17 時半～21 時 OS
- ・定休日：火曜日
- ・駐車場：完備
- ・お支払方法：現金/PayPay

URL : <https://usagi.rest>

Instagramアカウント : @usagi_oishiii

謹製 担々麺 うさぎ



<本件に関するお問い合わせ>

謹製担々麺うさぎ 担当：後藤

mail : info@usagi.rest