

武蔵野うどん専門店「久兵衛屋」で秋冬グランドメニューがスタート！

新規トッピングに「炙りチーズ」と「柚子おろし」が登場！

今年はぐつぐつ煮込んだ「肉鍋焼きうどん」がグランド入り！

株式会社久兵衛屋（代表取締役社長：反田 耕輔 本社：東京都港区）が埼玉県内を中心に 44 店舗展開する武蔵野うどん専門店「久兵衛屋」は、10 月 14 日（水）に、「秋冬グランドメニュー」を改定します。



看板商品の「肉つけ汁うどん」は、1991 年の創業当時から多くのお客様にご好評いただいている久兵衛屋自慢の一品です。国産豚バラ肉を 100% 使用したつけ汁は、煮干しや昆布でとった風味豊かな自家製出汁に、豚バラ肉の旨みが加わった奥深い味わいです。小麦の香り豊かな麺は、食感が力強く食べ応えがあります。

今回、より多くの方に「肉つけ汁うどん」を豊かなバリエーションで楽しんでいただきたいという思いから、新たなトッピングとして「炙りチーズ」と「柚子おろし」を導入します。また、現在販売中の「揚げなすの肉つけ汁うどん」をご好評につき、グランドメニューでご提供します。

あわせて、わしわしとした食感の“武蔵野うどん”をぐつぐつ煮込んだ、寒い季節にぴったりの「肉鍋焼きうどん」がグランドメニューに登場します。

久兵衛屋公式 X では新商品発売を記念し、久兵衛屋で使えるお食事券 1,000 円分が抽選で当たるキャンペーンを実施します。奮ってご参加ください！

～秋冬グランドメニュー 改定ポイント～

① 新規トッピング「炙りチーズ」「柚子おろし」の導入

久兵衛屋特製の肉つけ汁うどんに、「炙りチーズ」と「柚子おろし」のトッピングを新たにご用意しました。「炙りチーズ」×旨辛肉つけ汁、「柚子おろし」×塩肉つけ汁など、お好みの組み合わせで味わえる、新しい武蔵野うどんの楽しみ方をご提案します。

② 「肉鍋焼きうどん」が今年はグランドメニュー入り！

全粒粉が入ったわしわしとした食感の武蔵野うどんに、国産豚バラ肉と 3 種のきのこ（しいたけ、まいたけ、ぶなしめじ）を合わせ、特製つゆでぐつぐつと煮込んだ寒い季節にぴったりの一品です。

①新規トッピング「炙りチーズ」「柚子おろし」の導入

「肉つけ汁うどん」の新しい食べ方をご提案する新規トッピングが登場します。

【炙りチーズ】



2種のチーズを香ばしく炙り、チーズのコクと香りを引き出したトッピングです。小麦の香り豊かな太くコシのあるうどんと合わさることで、よりまろやかで奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

「炙りチーズ」は、特に「旨辛肉つけ汁」へのトッピングがおすすめです。煮干しや昆布で丁寧にとった出汁に国産豚バラとコチュジャンの旨みを加えた旨辛なつけ汁に、炙りの香ばしさとチーズのコクがプラスされ、辛みの中にも深みのある味わいをご堪能いただけます。

※ 商品画像は「炙りチーズ旨辛肉つけ汁うどん」です。

商品名	小盛	並盛	中盛	大盛	特盛
炙りチーズ肉つけ汁うどん	880 円	935 円	1,100 円	1,221 円	1,331 円
炙りチーズ旨辛肉つけ汁うどん	990 円	1,045 円	1,210 円	1,331 円	1,441 円
炙りチーズ塩肉つけ汁うどん	990 円	1,045 円	1,210 円	1,331 円	1,441 円

【柚子おろし】



大根おろしのさっぱりとした風味と、たっぷりのった柚子皮の爽やかな香りをお楽しみいただけるトッピングです。

「柚子おろし」は、特に「塩肉つけ汁」へのトッピングがおすすめです。柚子胡椒がほんのり香る塩肉つけ汁に、柚子の清々しい香りがさらに合わさり、つけ汁の旨みを引き立てます。

お好みのタイミングで別添えの柚子おろしを加えていただき、柚子と大根おろしのさっぱりとした風味をお楽しみください。食べ応えのあるわしわしとした武蔵野うどんを、後味まですっきり爽やかに楽しみいただけます。

※ 商品画像は「柚子おろし塩肉つけ汁うどん」です。

商品名	小盛	並盛	中盛	大盛	特盛
柚子おろし肉つけ汁うどん	858 円	913 円	1,078 円	1,199 円	1,309 円
柚子おろし旨辛肉つけ汁うどん	968 円	1,023 円	1,188 円	1,309 円	1,419 円
柚子おろし塩肉つけ汁うどん	968 円	1,023 円	1,188 円	1,309 円	1,419 円

②「肉鍋焼きうどん」が新登場



「肉鍋焼きうどん」は、国産豚バラ肉や武蔵野うどん、炒めて香りを引き立てた３種のきのこ（しいたけ、まいたけ、ぶなしめじ）を特製つゆで煮込み、温玉を添えた食べ応えのある一杯です。ぐつぐつと煮込むことで、具材の旨みが溶け込んだつゆがコシのある武蔵野うどんによく馴染み、きのこの豊かな香りとともに食欲をかき立てます。肌寒い季節にぴったりの、身体の芯から温まる一品です。

※ 商品画像は「肉鍋焼きうどん」です。

※ ミニコンロにのせてご提供します。

商品名	並盛	大盛
肉鍋焼きうどん	1,045 円	1,155 円
旨辛肉鍋焼きうどん	1,155 円	1,265 円

※ 価格は税込です。

※ お持ち帰りが可能です。

※ 全 44 店舗で販売予定です。(10 月 6 日時点)



【久兵衛屋について】

武蔵野うどん専門店「久兵衛屋」は、1991 年に埼玉県川越市に 1 号店をオープンしました。

看板メニューである「肉つけ汁うどん」をはじめ、ご注文をいただいてから一つひとつ揚げる天ぷらや、季節メニュー、お子様メニューなど、バリエーション豊富なメニューをご用意しています。

“久兵衛屋でしか味わうことのできない安全・安心なメニューづくり”をコンセプトに、久兵衛屋はこれからも多くのお客様に満足いただける商品とサービスの提供に努めてまいります。

【武蔵野うどんについて】

埼玉県の西部から東京の多摩地区にまたがる地域で、古くから食べられてきた郷土料理です。

食感が力強く食べ応えのある麺と、出汁がきいた甘みのあるつけ汁が特長です。

【お食事券が当たる！Xキャンペーン情報】

○応募方法：

- ①久兵衛屋公式 X（[@kyubeiya_jp](https://twitter.com/kyubeiya_jp)）をフォロー
- ②久兵衛屋公式アカウントによるキャンペーン投稿をリポスト

○実施期間：

2026 年 10 月 14 日（水） 10:00～10 月 20 日（火） 23:59

○賞品：

抽選で 10 名様に久兵衛屋のお食事券 1,000 円分をプレゼント！



以上

ZÉNSHO

<https://www.kyubeiya.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>