



高知初上陸! 豚丼屋TONTON高知県庁前店で 5/20(月)より北九州名物『かしわうどん』提供開始!

ワンズトライン株式会社(本社:大阪市北区芝田2丁目3番16号、代表取締役:山内仁)が運営する、ボリュームたっぷりの北海道・帯広豚丼が人気の「元祖豚丼屋TONTON 高知県庁前店」(住所:高知県高知市升形1-22、TEL:088-879-9438)で、高知県初上陸となる、北九州ご当地グルメ「かしわうどん」の提供を5月20日(月)より開始いたします。

元祖豚丼屋TONTON 高知県庁前店

住所: 高知県高知市升形1-22
TEL: 088-879-9438
営業時間: 11:00~15:00(L.O.14:30)
17:00~20:30(L.O.20:00)
定休日: 日曜

北九州民に愛されるソウルフード

1956年、九州で初めて「立ち食いうどん」の営業が始まりました。以来、中でも最も人気な「かしわうどん」は、福岡県を中心に九州北部で定番のうどんとなっています。

煮干し、昆布、2種類の醤油、酒、味醂で作られた薄味のスープに、甘辛く炊いた鶏肉のそぼろ(九州北部の方言で鶏肉はかしわと呼ばれています)をうどんの上に散らし、奥行きのある風味が特徴です。

TONTON自慢、豚丼の甘辛く香ばしい味わいと相性も抜群! 北海道伝統の味と、北九州のソウルフードがともに味わえるセットメニューもご用意しております。

【価格】

- かしわうどん単品:720円
- かしわうどんセット:1,270円
- 豚丼セット:1,270円

・トッピング:

- かしわ 280円 ●温玉 160円 ●麺大盛 170円

※価格は全て税込です。

北九州名物 かしわうどん

1956年、九州で初めて「立ち食いうどん」の営業が始まりました。以来、中でも最も人気な「かしわうどん」は、福岡県を中心に九州北部で定番のうどんとなっています。

煮干し、昆布、2種類の醤油、酒、味醂で作られた薄味のスープに、甘辛く炊いた鶏肉のそぼろ(九州北部の方言で鶏肉はかしわと呼ばれています)をうどんの上に散らし、奥行きのある風味が特徴です。

名物 かしわうどん 720円

かしわうどんセット 1,270円
豚丼セット 1,270円

トッピング
●かしわ 280円 ●温玉 160円 ●麺大盛 170円

