



つけ麺スタイルの肉つけうどん店「うつけ」  
香川県・讃岐の冬を代表する郷土料理を「うつけ」風にアレンジ  
「しっぽくかうどん」

販売期間：2025年1月6日（月）～2月下旬

肉つけうどん専門店「うつけ」では、冬に旬を迎える根菜たっぷりの香川の郷土料理を、トッピングでアレンジしたうどんメニュー「しっぽくかうどん」を1月6日（月）より期間限定で提供します。

当店うどん職人が、香川での修業時代に学んだ本場の味わいを、「うつけ」自慢の出汁、北海道産小麦を100%使用したコシの強さとなめらかな食感が特徴の自家製麺でメニュー化しました。栄養満点の根菜の甘みと旨味、トッピングした磯部揚げのボリューム感ある風味が加わった、身体の芯から温まる美味しさをお楽しみください。



肉つけうどん専門店「うつけ」は、北海道産小麦を100%使用した自家製の平打ち太麺を、つけ麺スタイルでお召し上がりいただく肉つけうどん専門店として、東京・霞が関駅直結の飯野ビルディング内に店舗を構えています。看板メニューの冷たいつけ汁の「牛肉辛つけうどん」と、温かいつけ汁の「豚肉熱つけうどん」ほか、本格的な自家製麺を気軽に楽しめます。

「うつけ」のこだわり“うどん”と“つゆ”

「うつけ」のうどんは、北海道産小麦を100%使用して店内で製麺、2段階熟成でしっかり育てたうえで茹で上げ、冷水で一気に締めて提供。艶のある平打ちの太麺はもっちりとし噛み心地がよく、コシと喉ごしを楽しめます。うどんをつけるつゆは、4種類の「ふし」（潤目鰯、鯖、宗太鰹、鰯）と昆布で丁寧にひいた出汁と、醤油をベースにした「かえし」で風味豊かに仕上げられています。

■ 肉つけうどん「うつけ」スペシャルメニュー 販売概要

- ◇ 期間：2025年1月6日（月）～2月下旬
- ◇ メニュー：「しっぽくかうどん」並 1,050円 大 1,100円 特大 1,150円 ※いずれも税込

■ 肉つけうどん「うつけ」店舗概要

- 店舗名：うつけ 霞ヶ関飯野ビル店
- 所在地：東京都千代田区内幸町2丁目1番1号 飯野ビルディングB1 / TEL 03-6550-8921
- 営業時間：「肉つけうどん うつけ」11:00～16:00 (LO 15:30)  
「うどん出汁酒場 うつけ」17:00～22:30 (LO 22:00) ※土・日・祝 休業

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307  
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp