



つけ麺スタイルの肉つけうどん店「うつけ」
季節の彩りメニュー、夏に向けた冷やしアイテムが登場！
「彩り野菜のスパイシー冷やしうどん」
販売期間：2023年7月10日（月）～8月中旬（予定）

肉つけうどん専門店「うつけ」では、7月10日（月）より、夏のスペシャルメニュー「彩り野菜のスパイシー冷やしうどん」を8月中旬（予定）までの期間限定で提供します。「うつけ」の代名詞である肉うどんに加わることで、さらにバラエティ豊かなメニューラインナップで皆様をお迎えます。

「彩り野菜のスパイシー冷やしうどん」は、夏野菜を彩り豊かに使用しクミン、タバスコでエスニックな味わいに仕上げました。出汁の効いたぶっかけつゆと召し上がることでスパイシーながらさっぱりと頂けます。夏にふさわしく、ちょっぴり刺激的な、クセになること必至のスパイシーメニューです。



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お楽しみいただけます。

「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ちりと噛み心地がよく、コシとのどごしを楽しめます。うどんをつけるつゆは、4種類の「ふし」（潤目鰯、鯖、宗太鰹、鰯）と昆布で丁寧な出汁と、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」夏のスペシャルメニュー 販売概要

- ◇ メニュー名： 彩り野菜のスパイシー冷やしうどん
- ◇ 販売期間： 2023年7月10日（月）～8月中旬（予定）
- ◇ 販売価格： 並盛り900円／大盛り950円／特盛り1,000円（いずれも税込）
- ◇ 販売店舗： 肉つけうどん「うつけ」 霞ヶ関飯野ビル店
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 11:00～21:30（21:00 LO） ※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