



つけ麺スタイルの肉つけうどん店「うつけ」
うどんとイタリアンが融合！季節の彩りメニュー、冷やしアイテムが登場！
「蒸し鶏 冷やしバジルつけうどん」
販売期間：2023年8月14日（月）～9月下旬

肉つけうどん専門店「うつけ」では、8月14日（月）より、夏のスペシャルメニューとして、うどんをイタリアンテイストにアレンジした「蒸し鶏 冷やしバジルつけうどん」を9月下旬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。

「蒸し鶏 冷やしバジルつけうどん」は、冷製スパゲティをうどんとしてアレンジ。バジル香るつけ汁に、コシの強い自家製平打ち太麺をつけて召し上がっていただきます。蒸し鶏、トマト、カイワレをトッピングし、鮮やかな彩りだけでなく、さっぱり栄養も取ることのできる、食欲が落ちがちな暑い夏にぴったりな冷やしうどんメニューです。



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：蒸し鶏 冷やしバジルつけうどん
- ◇ 販売期間：2023年8月14日（月）～9月下旬
- ◇ 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