



つけ麺スタイルの肉つけうどん店「うつけ」
かぼちゃので濃厚クリーミー出汁で身体の中からポッカポカ。残った汁も飲み干して！
「かぼちゃクリームうどん」

販売期間：2024年10月21日（月）～12月上旬

肉つけうどん専門店「うつけ」では、秋、そして冬の到来に向け、かぼちゃの濃厚かつクリーミーな味わいで、身体の芯から温まるうどんメニュー「かぼちゃクリームうどん」を10月21日（月）より期間限定で提供します。「うつけ」自慢の出汁をベースに優しい甘みが引き立つかぼちゃを加えたかけつゆで味わううどんに、かぼちゃ・玉葱・三つ葉のかき揚げをトッピングし、熱々の旨さをお楽しみいただけます。残ったクリーム出汁に少しの白だしを加えて飲み干していただきたい一品です。



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「豚肉熱汁つけうどん」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、宗太鯉、鰯）と昆布で丁寧ひいた出汁と、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：2024年10月21日（月）～12月上旬
- ◇ メニュー：「かぼちゃクリームうどん」
- ◇ 価格：並1,200円 大1,250円 特大1,300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
- 電話番号：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