



## つけ麺スタイルの肉つけうどん店「うつけ」スペシャルメニュー

### 『麻辣ごまだれ鶏肉つけうどん』

販売期間：2019年4月17日（水）～6月中旬

肉つけうどん専門店「うつけ」では、春のスペシャルメニュー『麻辣ごまだれ鶏肉つけうどん』（900円・税込）を4月17日（水）より期間限定で提供します。「うつけ」の代名詞である肉つけ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します。

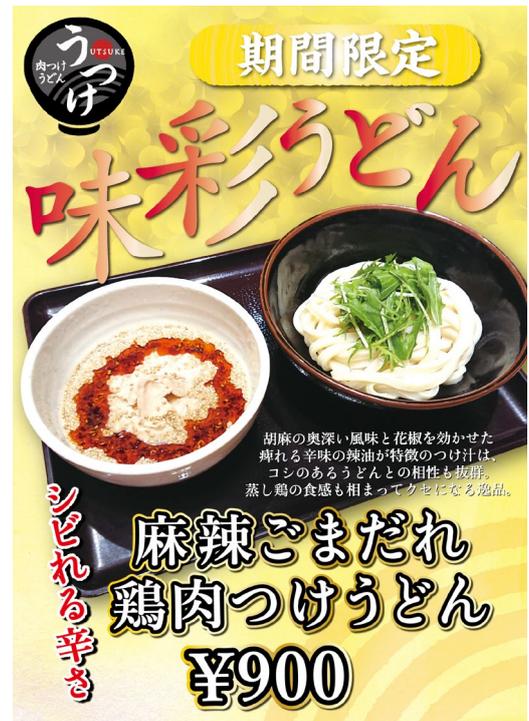
『麻辣ごまだれ鶏肉つけうどん』は、花椒のしびれるような辛さが魅力のつけうどん。コクのある焙煎ごまだれに、うま辛い麻辣醬をまぜることで生まれる贅沢な味わいは、コシのあるうどんにピッタリ。たっぷり入った蒸し鶏が、食感のアクセントと、奥深い旨味を演出します。

辛さの刺激だけでなく、旨味、食感、ボリューム、全ての調和がとれた「うつけ」の自信作をぜひお楽しみください。

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・霞ヶ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楽しめるのと、値段かわらず麺の量が、1玉(200g)、1.5玉(300g)、2玉(400g)、3玉(600g)からお好きな量をお選びいただけることなどから人気を集めています。

#### 「うつけ」のこだわり“うどん”と“つけ”

「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して、2段階熟成でしっかり育てたうえで茹で上げ、冷水で一気に締め提供します。艶のある平打ちの太麺はもっちり噛み心地がよく、コシとのどごしをお楽しみいただけます。うどんをつけるつけは、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、ヒガシマル醤油をベースにした「かえし」で風味豊かに仕上げています。



#### ■肉つけうどん「うつけ」スペシャルメニュー 販売概要

- ・料理：『麻辣ごまだれ鶏肉つけうどん』 900円（税込）
- ・期間：2019年4月17日（水）～6月中旬（予定）

#### ■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：11:00～22:00 (21:30 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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)