



**つけ麺スタイルの肉つけうどん店「うつけ」2周年記念
何杯飲んでもOK！生ビール半額キャンペーン**
期間：2019年6月3日（月）～8月30日（金）

肉つけうどん専門店「うつけ」では、オープン2周年を記念して、生ビール半額キャンペーンを6月3日（月）より8月30日（金）の期間、実施します。

生ビール半額キャンペーンでは、通常1杯480円（税込）で提供している「一番搾りプレミアム生ビール」を、半額の240円（税込）で提供します。杯数に制限はなく、何杯でもこの価格でご注文いただけます。

こだわりの看板メニューである肉つけうどんと共に味わう、夏の暑さを吹き飛ばす一杯を、ぜひ「うつけ」でお楽しみ下さい。

肉つけうどん専門店「うつけ」とは

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楽しめるのと、値段変わらず麺の量が、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、冷水で一気に締めて提供します。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られています。

■肉つけうどん「うつけ」生ビール半額キャンペーン 実施概要

- ・期間：2019年6月3日（月）～8月30日（金）
- ・内容：一番搾りプレミアム生ビールを半額(通常480円→240円※税込)で提供

■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

おかげさまで
うつけは2周年!

一番搾りプレミアム
半額

何杯飲んでも!

期間限定

2周年を記念して!
通常一杯480円(税込)が
240円(税込)



【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