

2025年2月6日  
株式会社 はなまる

赤味噌と白味噌が織りなすはなまる特製スープに  
とろけるバターが染み渡ります  
寒さが厳しい季節にぴったり、濃厚な味わい  
ホタテ味噌バター、豚肉味噌バターが新登場  
2月6日(木)より、全国のはなまるうどんにて販売開始

讃岐うどんチェーン「はなまるうどん」を展開する株式会社はなまる(本社:香川県高松市 代表取締役社長:前田良博、以下はなまる)は、2025年2月6日(木)より、全国(※一部店舗除く)のはなまるうどんにて、「ホタテ味噌バター」「豚肉味噌バター」「辛味噌入りホタテ味噌バター」「辛味噌入り豚肉味噌バター」を期間限定販売いたします。

※公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2025/0206-6948.html>



■はなまる特製味噌スープに相性の良いバター、ホタテ、豚肉、わかめをトッピングしました

味噌バターと言えばラーメンが一般的ですが、こだわりの配合で赤味噌と白味噌を合わせ、生姜やニンニク、豆板醤などを加えたはなまる特製の味噌スープは、温かくもちっふわとした讃岐うどんに合うように仕上がっています。最後に加えるバターの風味が広がる、濃厚でコク深くまろやかな一杯です。

「ホタテ味噌バター」は、ベビーホタテを贅沢に盛り付け、さらにわかめとバターをトッピングしています。特製味噌スープにバターが溶け出し、バターの香りと磯の香りが楽しめます。ホタテとわかめの食感もアクセントになります。

ホタテの上品な旨みが楽しめる贅沢な一杯です。

「豚肉味噌バター」は、味噌バターと相性抜群の豚バラ肉をトッピングし、わかめとバターを加えてこってりまろやかに仕上げました。ボリュームたっぷりの豚肉でお腹もしっかりと満たされ、身体の芯から温まります。

■ニンニク辛味噌をトッピングした「辛味噌入りホタテ味噌バター」「辛味噌入り豚肉味噌バター」

辛いもの好きな方にもご満足いただけるようピリ辛のニンニク辛味噌をトッピングした「辛味噌入りホタテ味噌バター」「辛味噌入り豚肉味噌バター」もご用意しました。ニンニク辛味噌は、味噌バターによく合い、味のアクセントになります。少しずつだし味噌スープに溶かしてピリ辛のニンニク風味を存分にお楽しみください。スープを少し飲んでからニンニク辛味噌を溶かせば、より強い辛さとニンニク風味が広がります。

お好みで、七味唐辛子を振ってさらにピリツとした辛さにしたり、「半熟たまご」を追加してマイルドにしたり、フREETトッピングのねぎを追加したりするなど、カスタマイズを楽しんでいただくのもおすすめの食べ方です。

寒さが厳しいこの時季にぴったり。濃厚で深みのある味わい豊かな4種類の期間限定うどん「味噌バター」を、この機会にぜひお試しください

ホタテ味噌バター



豚肉味噌バター



辛味噌入りホタテ味噌バター



辛味噌入り豚肉味噌バター



《商品概要》

商品名	「ホタテ味噌バター」「豚肉味噌バター」 「辛味噌入りホタテ味噌バター」「辛味噌入り豚肉味噌バター」
商品価格	「ホタテ味噌バター」(小)690円(中)850円(大)1030円 「豚肉味噌バター」(小)670円(中)830円(大)1010円 「辛味噌入りホタテ味噌バター」(小)740円(中)900円(大)1080円 「辛味噌入り豚肉味噌バター」(小)720円(中)880円(大)1060円 「半熟たまご」110円 ※すべて税込価格 ※店内飲食・テイクアウト同一価格 ※テイクアウトはうどん1杯につき容器代30円を頂戴いたします ※一部店舗及びデリバリーでは価格が異なります
販売店舗	全国の「はなまるうどん」※一部店舗を除きます
販売期間	2025年2月6日(木)～2025年3月中旬
テイクアウト	可
モバイルオーダー	可

はなまるでは「みんなに、おいしい驚きを。」を掲げ、今後もお客様においしさと驚きを提供する商品・サービスをお届けしてまいります



～ 報道関係者のお問い合わせ先 ～  
株式会社はなまる  
企画本部 販売戦略部 広報担当 清水  
TEL 03-5651-8701  
hanamaru-pr@hanamaru.com

～ お客様のお問い合わせ先 ～  
株式会社はなまる  
お客様相談室 TEL 0120-292-870  
(受付時間 9:00～16:00)  
<https://www.hanamaruudon.com/contact>