

春に旬を迎える食材を使用！
宮武讃岐うどんの季節限定メニューが販売開始！
「釜揚げしらすぶっかけ」 「新玉ねぎと桜海老のかき揚げ」

2019年3月8日(金)～2019年4月23日(火)まで期間限定発売

株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)が展開する、うどんの本場・讃岐地方の老舗“宮武讃岐製麺所”の生地を使用した本格うどんが人気の「宮武讃岐うどん」は、2019年3月8日～2019年4月23日までの期間限定で、春に旬を迎える食材を使用した季節限定メニュー「釜揚げしらすぶっかけ」「新玉ねぎと桜海老のかき揚げ」を販売いたします。



釜揚げしらすぶっかけ



新玉ねぎと桜海老のかき揚げ

コシのある本格讃岐うどんが自慢の「宮武讃岐うどん」では季節限定メニューを販売しております。今年は、春に旬をむかえるしらすを使用した「釜揚げしらすぶっかけ」をご用意いたしました。国産のふくらとした釜揚げしらすは、瀬戸内海産のカタクチイワシから作られる高品質のいりこを使用した宮武自慢の出汁とも相性抜群!「宮武讃岐うどん」こだわりのうどんの美味しさと春に旬をむかえるしらすを味わえる一杯です。

さらに、甘みが強い国産の新玉ねぎと香り高い桜海老を使用した季節限定のかき揚げ「新玉ねぎと桜海老のかき揚げ」もおすすめてです。

是非この機会に、春の旬の味覚を楽しめる季節限定メニュー「釜揚げしらすぶっかけ」と「新玉ねぎと桜海老のかき揚げ」をお召し上がりください。

【春の季節限定商品概要】

■メニュー名 : 「釜揚げしらすぶっかけ」 「新玉ねぎと桜海老のかき揚げ」

■販売期間 : 2019年3月8日(金)～2019年4月23日(火)

■価格(単品/税込):釜揚げしらすぶっかけ 並490円 *大盛りは+100円

新玉ねぎと桜海老のかき揚げ 200円

■販売店舗 : 三井アウトレットパーク入間店、あみプレミアムアウトレット店、成田空港LCCターミナル店、佐野プレミアムアウトレット店、三井アウトレットパーク小矢部店、ららぽーとTOKYO-BAY店、アリオ橋本店、三井アウトレットパーク木更津店、東京スカイツリータウン・ソラマチ店、アーバンドックららぽーと豊洲店、コクーンシティさいたま新都心店、ららぽーと立川立飛店、ゆめタウン徳島店、阪急三番街店

※店舗によって販売価格が異なります。店舗により販売期間が変更になる可能性があります。

◆宮武讃岐うどん

うどんの本場、香川県の讃岐地方の老舗「宮武讃岐製麺所」との提携により、同製麺所の生地を店舗で鍛えて製麺しています。生地は「宮武讃岐製麺所」の職人が厳選した小麦を使用し、出汁は瀬戸内海で取れたカタクチイワシから作られる高品質のいりこを贅沢に使用しております。数多くのフードコートや商業施設に展開しており、うどん料理はもちろん、店舗なども本場の雰囲気味わえます。

【宮武讃岐うどん 公式サイト】

<https://www.four-seeds.co.jp/brand/miyatake/>

