

本物の讃岐うどんを味わえる『宮武讃岐うどん 笹塚店』 初のテイクアウト専用コーナーを設置し、店舗型として出店！ 2021年10月26日(火) 京王クラウン街笹塚の西側エリアにグランドオープン

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)は、2021年10月26日(火)にリニューアルオープンする京王線笹塚駅高架下の商業施設「京王クラウン街笹塚」の西側エリアに『宮武讃岐うどん 笹塚店』をオープンいたします。また、より気軽に讃岐うどんをご自宅や職場で楽しんでいただけるよう、同店初となる「テイクアウト専用コーナー」を設置いたしました。



今年開業から40周年を迎える京王クラウン街笹塚は、「自然体で 自分らしく 過ごせる場所」をコンセプトに、新しく生まれ変わります。

今回、同施設に出店する『宮武讃岐うどん』はうどんの本場、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。現在、全国各地にフードコート型店舗として13店舗を展開し、本場の味を提供。また、讃岐うどんと共にお召し上がりいただく、揚げ立ての天ぷらやミニ丼も取り揃えております。

14店舗目となる今回の『宮武讃岐うどん 笹塚店』は、唯一の店舗型です。店内のオープンキッチンでは、製麺から茹で上げ、冷水での冷やし、盛り付けまでの調理工程を全てご覧いただけます。

また、スムーズに商品をテイクアウトしていただけるよう、スマートフォンから注文できる「モバイルオーダー」をはじめ、同店初となる「テイクアウト専用コーナー」では、タッチパネルで注文から決済まで完了いただける「セルフオーダーシステム」を導入しています。

メニューは全てテイクアウト可能！定番人気の「ざるうどん」や「かけうどん」はもちろん、ボリューム満点の「豚まぜ讃岐」や笹塚店限定の丼ぶりとうどんの「セットメニュー」など、ランチや夜ご飯に、様々なシーンでご利用いただけます。

是非、この機会に「宮武讃岐うどん 笹塚店」で、こだわりのうどんをご賞味ください。

【店舗概要】

- ◆店舗名称 : 宮武讃岐うどん 笹塚店
- ◆所在地 : 東京都渋谷区笹塚1-56-18
京王クラウン街笹塚(A-2西)
- ◆TEL : 03-3320-6050
- ◆営業時間 : 10:00~22:00(ラストオーダー 21:30)
- ◆オープン日 : 2021年10月26日(火)
- ◆店舗面積 : 26.65坪
- ◆席数 : 47席
- ◆モバイルオーダー : <https://qr.paps.jp/BZby6>



【おすすめメニュー】

本場香川 宮武讃岐うどん

《讃岐うどん》

◆ざる	(並)290円 (大)390円
◆釜揚げ	(並)330円 (大)430円
◆かけ	(並)330円 (大)430円
◆生醤油	(並)390円 (大)490円
◆ぶっかけ	(並)460円 (大)560円
◆釜玉	(並)600円 (大)700円
◆明太釜玉	(並)600円 (大)700円
◆とろろ	(並)600円 (大)700円
◆きつね	(並)600円 (大)700円
◆牛肉うどん	(並)600円 (大)700円

《おすすめ 讃岐うどん》

◆豚まぜ讃岐	(並)690円 (大)790円
◆辛みそ豚ゴマ	(並)620円 (大)720円
◆牛肉カレー南蛮	(並)610円 (大)710円
◆大辛 豚つけ	(並)780円 (大)880円

《季節のおすすめ》

◆あさりと3種のきのこうどん	(並)620円 (大)720円
◆あんかけうどん 豚肉と4種きのこ	(並)600円 (大)700円
◆すだちうどん	(並)520円 (大)620円

《笹塚店限定 セットメニュー》

◆カレー丼とかけうどん	550円
◆牛丼とかけ	600円
◆季節の炊き込みご飯とぶっかけうどん	650円
◆釜揚げしらす丼ととろろ玉うどん	700円

《天ぷら》

◆各種	120円～
-----	-------



讃岐うどん ざる



牛肉カレー南蛮



あさりと3種のきのこうどん



牛丼と讃岐うどん かけ

※価格内容に変更する場合があります。※価格は全て税込です。
※天候や調達の都合により食材が変更になる可能性があります。

【モバイルオーダーについて】

モバイルオーダーの注文サイト(QRコード)から、受け取り希望時間の30分前迄にご予約をいただくと、店舗カウンターにて、少ない待ち時間でスムーズに商品をテイクアウトしていただく事ができます。

モバイルオーダーURL: <https://qr.paps.jp/BZby6>



モバイルオーダー注文画面 イメージ

【新型コロナウイルス感染予防に対する取り組み】

宮武讃岐うどんでは、新型コロナウイルス感染の予防策として下記内容を実施しております。今後も、下記対策による感染拡大の予防策を徹底するとともに、常に状況に応じた適切な対応をおこない、お客様ならびに当社の従業員、またその家族の安心と安全を最優先した対応に努めてまいります。

- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づき、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒を徹底しております。
※アルコール消毒はCDC(米国疾病予防管理センター)が推奨する基準を満たすアルコール製剤「JAMES MARTIN」を使用
- ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止を行っております。
- ・店内にお客様用の手指消毒液を設置しております。
- ・従業員の咳エチケットを徹底し、またマスク着用を推奨しています。
- ・行政の指導の下、従業員の発熱など症状が確認できる場合は自宅待機をし、行政に相談し指示を受けるよう周知徹底しております。

【宮武讃岐うどんについて】

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います。

公式サイト: <https://www.four-seeds.co.jp/brand/miyatake/>

