

本場香川  
宮武讃岐うどん

ららぽーと堺に『宮武讃岐うどん』がオープン！  
本物の讃岐うどんを味わえる『宮武讃岐うどん ららぽーと堺店』  
2022年11月8日(火) 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、2022年11月8日(火)にグランドオープンする商業施設「三井ショッピングパーク ららぽーと堺」(大阪府堺市美原区)内に『宮武讃岐うどん ららぽーと堺店』をオープンいたします。



- ・11月8日にグランドオープンする「三井ショッピングパーク ららぽーと堺」の3Fフードコート「Sakai Food Kitchen(サカイフードキッチン)」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15店舗を展開し、本場の味を提供。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。
- ・16店舗目となる今回の『宮武讃岐うどん ららぽーと堺店』の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」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 ららぽーと堺店』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 ららぽーと堺店
- ◆所在地 : 大阪府堺市美原区黒山22-1 3階Food Kitchen
- ◆TEL : 072-363-5506
- ◆営業時間 : 10:00~21:00
- ◆オープン日 : 2022年11月8日(火)
- ◆店舗面積 : 13.06坪



## 【おすすめメニュー】

### 《讃岐うどん》

◆ざる	(並)300円 (大)400円
◆釜揚げ	(並)380円 (大)480円
◆かけ	(並)350円 (大)450円
◆生醤油	(並)400円 (大)500円
◆ぶっかけ	(並)480円 (大)580円
◆釜玉	(並)480円 (大)580円
◆明太釜玉	(並)570円 (大)670円
◆とろろ	(並)560円 (大)660円
◆きつね	(並)420円 (大)520円
◆牛肉うどん	(並)600円 (大)700円

### 《おすすめ 讃岐うどん》

◆牛肉とろろ玉	(並)720円 (大)820円
◆豚まぜ讃岐	(並)700円 (大)800円
◆辛みそ豚ゴマ	(並)650円 (大)750円
◆牛肉カレー南蛮	(並)620円 (大)720円

### 《季節のおすすめ》

◆豚肉と4種きのこのあんかけうどん	(並)620円 (大)720円
◆徳島産 すだちうどん	(並)620円 (大)720円

### 《天ぷら》

◆各種	150円～
-----	-------

※価格内容は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。



讃岐うどん ざる



牛肉カレー南蛮



豚肉と4種きのこのあんかけうどん

## 【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/>

