

本物の讃岐うどんを味わえる 『宮武讃岐うどん ららぽーと門真店』

2023年4月17日(月) 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)が展開する『宮武讃岐うどん』は、2023年4月17日(月)に開業する商業施設「ららぽーと門真・三井アウトレットパーク 大阪門真」(大阪府門真市)内にフランチャイズ店舗となる『宮武讃岐うどん ららぽーと門真店』をオープンいたします。



- 4月17日にグランドオープンする「ららぽーと門真・三井アウトレットパーク 大阪門真」の3階「フードテラス」内にオープンする『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17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。
- 18店舗目となる今回の『宮武讃岐うどん ららぽーと門真店』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 ららぽーと門真店』で、こだわりのうどんをご賞味ください。

【店舗概要】

加盟契約者	: 株式会社OTA
オーナー名	: 太田 修平
店舗名称	: 宮武讃岐うどん ららぽーと門真店
所在地	: 大阪府門真市松生町1-11
TEL	: 06-6905-2278
営業時間	: 10:00~21:00
オープン日	: 2023年4月17日(月)



【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



讃岐うどん ざる

《おすすめ 讃岐うどん》

釜揚げしらすおろし	(並)520円 (大)620円
紅ズワイガニの葛あんかけ かき玉うどん	(並)770円 (大)870円
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
牛肉カレーうどん	(並)620円 (大)720円



釜揚げしらすおろし

《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ございます。



紅ズワイガニの
葛あんかけかき玉うどん

【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などに展開しています。

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