

## 武蔵野うどん専門店「久兵衛屋」渾身の一杯！

### 「肉つけ汁うどん」がより美味しく、お手頃価格になって登場！

株式会社久兵衛屋（代表取締役社長：鎌田 健二 本社：東京都港区）が埼玉県内を中心に48店舗展開する武蔵野うどん専門店「久兵衛屋」は、11月14日（火）より、看板商品「肉つけ汁うどん」**現行価格 並盛 630円（税込 693円）**をさらに美味しく、**お手頃価格 並盛 590円（税込 649円）**で提供します。



「肉つけ汁うどん」は、1991年の創業当時から多くのお客様にご好評いただいている久兵衛屋自慢の一品です。今回、肉・うどん・つゆの全てをリニューアルするとともに、より多くの方に楽しんでいただきたいという思いから、お手頃価格で提供します。久兵衛屋渾身の一杯をぜひご堪能ください。

### 「肉つけ汁うどん」リニューアル内容

#### ①イベリコ豚のバラ肉を使用！

赤身のコクと脂身の旨みが特長の厳選したイベリコ豚のバラ肉を使用。噛んだ瞬間にじゅわっと溢れるイベリコ豚の旨みをお楽しみください。

#### ②うどんにもちもち食感をプラス！

主原料である小麦粉自体を見直したことで、武蔵野うどんの特長である強いコシはそのままに、もちもち食感をプラスしました。小麦の豊かな風味を出すため毎日お店で製麺し、打ちたて茹でたてのうどんを提供します。

#### ③こだわり抜いた自家製出汁とかえしを合わせた特製つゆ！

厳選した昆布と4種類の魚介から、お店ごとに毎日丁寧に汁をとっています。また、かえしに使用する醤油などを変えたことで、肉とうどんの味がより引き立つ優しい味わいに仕上げました。

・つけ汁うどん 商品一覧

商品			
商品名	肉つけ汁うどん	野菜つけ汁うどん	きのこつけ汁うどん
価格	(小盛)594 円(並盛)649 円 (大盛)759 円(特盛)869 円	(小盛)594 円(並盛)649 円 (大盛)759 円(特盛)869 円	(小盛)594 円(並盛)649 円 (大盛)759 円(特盛)869 円
商品			
商品名	塩肉つけ汁うどん	旨辛肉つけ汁うどん	
価格	(小盛)693 円(並盛)748 円 (大盛)858 円(特盛)968 円	(小盛)748 円(並盛)803 円 (大盛)913 円(特盛)1,023 円	※ 価格は全て税込です。 ※ 全 48 店舗で販売予定です。 (11 月 9 日時点)



【久兵衛屋について】

武蔵野うどん専門店「久兵衛屋」は、1991年に埼玉県川越市に1号店をオープンしました。

看板メニューである「肉つけ汁うどん」をはじめ、ご注文をいただいてから一つひとつ揚げる天ぷらや、季節メニュー、お子様メニューなど、バリエーション豊富なメニューをご用意しています。

“久兵衛屋でしか味わうことのできない安全・安心なメニューづくり”をコンセプトに、久兵衛屋はこれからも多くのお客様に満足いただける商品とサービスの提供に努めてまいります。

【武蔵野うどんについて】

埼玉県の西部から東京の多摩地区にまたがる地域で、古くから食べられてきた郷土料理です。

食感が力強く食べ応えのある麺と、出汁がきいて甘みのあるつけ汁が特長です。

以上