

2021年10月26日
 株式会社 はなまる

＼今年のおんかけは、牛・豚2種でボリュームたっぷり！／ とろ～り、あったか！ おんかけフェア 10月26日(火)より、期間限定発売

讃岐うどんチェーン「はなまるうどん」を展開する株式会社はなまる(本社:東京都中央区 代表取締役社長:門脇純孝、以下はなまる)は、2021年10月26日(火)より、全国(※一部店舗除く)のはなまるうどんにて、「とろ～り、あったか！ おんかけフェア」を実施いたします。



■肉たっぷり！牛豚2種のおんかけうどんを期間限定で新発売！

「とろ～り、あったか！ おんかけフェア」として、「牛肉玉子おんかけ」と「豚肉酸辣湯(サンラータン)うどん」の2種のおんかけうどんを10月26日(火)より期間限定で新発売いたします。

おんかけうどんは、店舗で作るはなまるならではの玉子あんをベースにしています。一定の温度にしたかけ出汁と特製スープに、かき混ぜた生玉子を少しずつ丁寧に入れ、ゆっくり混ぜてとろ～りとした玉子あんに仕上げています。

「牛肉玉子おんかけ」は、やさしい味に仕上げている玉子あんに合うように、あえて少し甘めに仕上げた牛肉をたっぷり盛り付けています。甘めの牛肉と、とろとろの玉子あんの組み合わせが、お客様からシニアの方まで幅広く召し上がっていただけます。大人にはトッピングした生姜もよい味のアクセントになります。

「豚肉酸辣湯(サンラータン)うどん」は、国産玄米だけを使用したまろやかでコクのある黒酢と、唐辛子を胡麻油だけでじっくり煮出した胡麻油が味の決め手の酸辣湯(サンラータン)と、はなまるならではの玉子あんとのかけ合

せにより、酸っぱ辛うまいを実現しています。今年の酸辣湯うどんは、たっぷり豚肉を加えていますので、ボリュームも満足していただけます。また、はなまるの出汁で下味を付けた食物繊維豊富で食感も楽しんでいただけるキクラゲやタケノコもトッピングしています。酸っぱ辛うまいが、ヤミツキになる一杯です。

■冬の専用麺「冬麺」とは？

あんかけフェアより、冬の専用麺に変更いたします。つるつとした喉ごしの良さともっちり感が特徴の夏麺に対し、冬麺はふわつとした軟らかさが際立つのが特徴で、温かい出汁によく合います。言葉で表すと、夏麺は「つるしこ」、冬麺は「つるふわ」となります。

※あんかけフェア～冬季期間は、すべてのうどん商品に冬麺を使用いたします。

「牛肉玉子あんかけ」、「豚肉酸辣湯(サンラータン)うどん」どちらも、ふわつとした「冬麺」の良さが際立つ商品です。気温が下がるこの季節にぴったり。カラダの芯から温まり、お腹も満足していただけるあんかけうどん。店内でもテイクアウトでもぜひ一度お試しください。



牛肉玉子あんかけ



豚肉酸辣湯(サンラータン)うどん

《商品概要》

フェア名称 「とろ～り、あったか！あんかけフェア」

販売店舗 全国の「はなまるうどん」※一部店舗を除きます

販売期間 2021年10月26日(火)～12月中旬

商品価格 牛肉玉子あんかけ (小)640円 (中)750円 (大)870円

豚肉酸辣湯(サンラータン)うどん (小)590円 (中)700円 (大)820円

※すべて税込価格

※一部店舗では価格が異なります

テイクアウト 可

はなまるうどん

公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2021/1026-2477.html>

はなまるでは「みんなに、おいしい驚きを。」を掲げ、今後もお客様においしさと驚きを提供する商品・サービスをお届けしてまいります



～ 報道関係者のお問い合わせ先 ～
株式会社はなまる
経営企画室 広報担当 清水
TEL 03-5651-8701
hanamaru-pr@hanamaru.com

～ お客様のお問い合わせ先 ～
株式会社はなまる
お客様相談室 TEL 0120-292-870
(受付時間 9:00～16:00)
<https://www.hanamaruudon.com/contact>