

2021年10月29日
株式会社 スターティングオーバー

牡蠣、海鮮、野菜の旨味が染み出したカレースープで食べるうどん鍋 カレーうどん専門店「千吉」 4種の「煮込みうどん鍋」を冬季限定販売開始 11月1日から2月28日まで

カレーうどん専門店「千吉（せんきち）」を展開する株式会社スターティングオーバー（本社：東京都中央区 代表取締役社長：渡邊 喜広、以下千吉）は、2021年11月1日(月)から2022年2月28日(月)までの冬季期間、千吉各店舗にて「牡蠣カレー煮込みうどん 780円」、「海鮮カレー煮込みうどん 830円」、辛味を追加した「牡蠣カレー煮込みうどん～旨辛仕立て～ 830円」、「海鮮カレー煮込みうどん～旨辛仕立て～ 880円」の4種を販売します。※価格は全て税込価格です。

千吉の「煮込みうどん鍋」は、食材を煮込んだ土鍋のまま提供するため、食材の旨味を逃さず、最後まで熱々のままお召し上がりいただけます。また、鍋のスープは千吉こだわりのカレーソースを使用し、牡蠣や海鮮、野菜の旨味が染み出したカレースープとなっています。その旨味たっぷりのスープに、「もちもち感」「弾力感」を追求しながらもカレーソースの絡みにも工夫を凝らした千吉オリジナル平打ち麺がよく合います。少し残したスープにご飯を投入し、特製カレー雑炊にするのが千吉流です。



商品概要

- 牡蠣カレー煮込みうどん 780円（税込）
- 海鮮カレー煮込みうどん 830円（税込）
- 牡蠣カレー煮込みうどん～旨辛仕立て～ 830円（税込）
- 海鮮カレー煮込みうどん～旨辛仕立て～ 880円（税込）

私たちが目指す喜びや楽しさは、「香りを楽しむ」「調理の音色を奏でる」「目に映る艶やかさ」「触れることでの温かさ」「舌で味わう美味しさ」。これら五感を大事にし、更に「おもてなしの心」をプラスした六感で喜びや楽しさを感じていただくことで、多くの人と「共感」＝驚き・「共有」＝同じ体験を目指してまいります。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社スターティングオーバー 営業担当：荒木 TEL 03-5651-8731