

2022年1月19日
 株式会社 はなまる

＼はなまるにありそうでなかった？温かい担々うどんが新登場！／

冬の新定番！ あったか担々フェア

1月21日(金)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、2022年1月21日(金)より、全国(※一部店舗除く)のはなまるうどんにて、「冬の新定番！ あったか担々フェア」を実施いたします。



■はなまるにありそうでなかった？温かい担々うどんが期間限定で新登場！

はなまる夏の定番メニューとして多くのお客様に召し上がっていただいている冷やし担々うどんに対し、なぜかありそうでなかった？温かい担々うどん。満を持して、温かい担々うどん2種を「冬の新定番！ あったか担々フェア」として、1月21日(金)より期間限定で発売いたします。

「あったか担々うどん」は、ふわっとしたやわらかさが特徴の温かい※冬麺のうどんに、濃厚でクリーミーな白ごまをベースとした出汁を加え、甘辛い鶏そぼろと青ネギをトッピングしています。寒い時期にぴったり、カラダの芯から温まります。

※冬の専用麺「冬麺」とは？

つるっとした喉ごしの良さともっちり感が特徴の夏麺に対し、冬麺はふわっとしたやわ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。

※冬季期間は、すべてのうどん商品に冬麺を使用しています。

■ピリ辛とマイルド、2種のあったか担々うどん

「ピリ辛担々うどん」は、白ごまの濃厚なだしにピリ辛のごまラー油を回しかけて仕上げています。見た目にも色鮮やかで食欲を刺激します。ピリ辛で濃厚な味をお楽しみください。

「ごま担々うどん」は、濃厚でクリーミーな白ごまのおいしさをそのまま味わえるうどんです。刺激的なピリ辛担々うどんに対し、やさしくマイルドな味で喉ごし良くツルツルと召し上がっていただける一品です

どちらも寒さ厳しいこの時季にピツたり、くせになる辛さがおいしい仕上がりになっています。

■お好みで味変もぜひお楽しみください！

お好みで「追い温玉(半熟たまご)」をすると、マイルドで深みが増す味わいの変化もお楽しみいただけます。

また、「追い飯(ライス)」をして、おじや風の締めご飯を楽しんでいただくのもおすすめの食べ方です。

ありそうでなかった？2種のあったか担々うどんをぜひお試しください！



ピリ辛担々うどん



ごま担々うどん

《商品概要》

フェア名称 「冬の新定番！あったか担々フェア」

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 2022年1月21日(金)～3月上旬

商品価格 ピリ辛担々うどん (小)590円 (中)700円 (大)820円

ごま担々うどん (小)590円 (中)700円 (大)820円

追い温玉(半熟たまご) 80円

追い飯(ライス小) 130円

※すべて税込価格

※一部店舗では価格が異なります

※テイクアウトはうどん1杯につき容器代30円を頂戴いたします

販売店舗 全国の「はなまるうどん」(※一部店舗除く)

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/2022/0119-2823.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>