

2022年4月27日
 株式会社 はなまる

＼ この季節だけのお楽しみ、今年は「牛」「豚」「鶏」3種のとろ玉 ／ 活力満点！とろ玉フェア 4月28日(木)より、はなまるうどんで期間限定発売

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:前田良博、以下はなまる)は、2022年4月28日(木)より、全国(※一部店舗除く)のはなまるうどんにて、「とろ玉フェア」を実施いたします。



■食感が楽しめる「とろろ」

ベースとなる「とろろ」は、食材本来の食感を味わっていただけるよう、山芋は粗くすりおろし、オクラは大きくカットしています。さらに、生たまごをトッピングすることで、マイルドな味の一品となっています。

■「牛肉」「豚肉」「鶏肉」、それぞれの肉のうまさを引き立てる味

とろろオクラをベースに、「牛肉」「豚肉」「鶏肉」と3種類の肉をご用意しました。それぞれの肉のおいしさを引き出すよう、異なる味に仕上げています。

「牛とろ玉」は、やや濃い目に甘辛く煮た牛肉と玉葱が、さっぱりとしたとろろオクラと、うどんによく合い、あとを引くおいしさです。お好みで少し生姜をトッピングしていただくのもおすすめです。

「豚とろ玉」は、薄切りの豚肉にたっぷりの大根おろしにはなまるオリジナル特製ポン酢を添えています。ポン酢は豚肉によく合うよう、あえて少し強めの酸味にしています。

「鶏とろ玉」は、胸肉の蒸し鶏にぴったりのかつお梅をトッピングしています。かつお梅のまろやかな酸味が食欲を刺激します。気温が上がり、食欲が落ちた時もさっぱりと召し上がっていただける一杯です。

■「夏麺」とも好相性

とろ玉はどれも、つるっとしてもっちりした夏麺によく合います。ネバネバのオクラとろろ、とろ～りたまご、麺、それぞれが絡み合うハーモニーが絶妙です。麺はお好みで温・冷どちらかをお選びいただけます。

※「夏麺」とは？

夏季期間の専用麺で、つるっとした喉ごしの良さともっちり感が特徴です。気温の上がる時期にさっぱりとお召し上がりいただけます。夏季期間は、すべてのうどん商品に夏麺を使用しています。

個性ある味の3品、すべてテイクアウトもできます。ぜひこの機会にお召し上がりください！



牛とろ玉



豚とろ玉



鶏とろ玉

《商品概要》

名称	とろ玉フェア
商品価格	牛とろ玉 (小) 690 円、(中) 810 円、(大) 940 円 豚とろ玉 (小) 640 円、(中) 760 円、(大) 890 円 鶏とろ玉 (小) 590 円、(中) 710 円、(大) 840 円

※すべて税込価格

※店内飲食・テイクアウト同一価格

※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

※一部店舗では価格が異なります

販売店舗 全国の「はなまるうどん」(※一部店舗除く)

販売期間 2022 年 4 月 28 日(木)～6 月上旬

テイクアウト 可 ※テイクアウトのたまごは、半熟たまごになります

はなまるうどん 公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2022/0427-3268.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>