

2022年6月22日  
 株式会社 はなまる

＼はなまる史上No.1夏季限定メニューが今年も登場！／  
 5つの醬と2つの薫り高い花椒油をブレンドした  
 肉味噌が味の決め手！ 冷やし担々フェア  
 6月23日(木)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:前田良博、以下はなまる)は、2022年6月23日(木)より、全国(※一部店舗除く)のはなまるうどんにて、「清涼辛旨！冷やし担々フェア」を実施いたします。



### ■はなまる史上人気No.1夏季限定メニュー「冷やし担々」を今年も発売

発売以来、多くのお客様に召し上がっていただき、はなまる史上人気No.1夏季限定メニューとなった冷やし担々うどん3種を「清涼辛旨！冷やし担々フェア」として、今年も6月23日(木)より期間限定で発売いたします。

「冷やし担々」は、冷たいうどんに肉味噌とネギをトッピングしています。最後に回しかけるごまラー油が味のアクセントになっていて、ピリ辛で濃厚な味が蒸し暑い季節にピッタリです。

さらに、「冷やし担々」は、つるつるともっちりした ※夏麺 を使用しているので、辛さがありながらもツルツルと召し上がっていただけます。

#### ※「夏麺」とは？

夏季期間の専用麺で、つるつ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。

### ■本場中国の伝統的な5つの醤と2つの薫り高い花椒油(ホアジャオユ)をブレンドした肉味噌

どの冷やし担々にもたっぷりと盛り付けられている肉味噌には、本場中国の伝統的な5つの醤と2つの薫り高い花椒油(ホアジャオユ)をブレンドしたものを混ぜ合わせています。

5つの醤、①郫県(ピーシェン)豆板醤②甜麵醤③豆腐醤④ほう味醤(オイスターソース)⑤豆腐乳と、2つの花椒油、①紅花椒油②青花椒油により、本格的な味わいが楽しめます。紅と青の2種の花椒油を使うことでヤミツキになる香りと痺れが生まれます。

### ■「白・黒・赤」3種の辛旨！冷やし担々

「定番の白 白ごま担々」は、濃厚でクリーミーな白ごまのおいしさそのまま味わえる定番の冷やし担々うどんです。どなたにもツルツルと召し上がっていただける自信の一品です。はじめて召し上がられる方にもおすすめです。マイルドな辛さがお好みのお客様には、ラー油を抜くこともできます。ご注文の際、お気軽にお申しつけください。

「濃厚な黒 黒ごま担々」は、黒ねりごま、黒すりごまをブレンドし、ごまの風味をより豊かに感じられる味わいに仕上げられています。また、甜麵醤で後味のコクを深め、花椒やシナモンを隠し味に入れており、やみつきになる味です。

「痺れの赤 汁なし赤担々」は、昨年に比べてより海老の旨味や風味が強く感じられる味に仕上げられています。3種の中では一番痺れを感じられ、痺れる辛さのなかにも深いうまみがあるのが特徴です。辛党の方にも満足していただける一杯です。

どれも暑い夏にピッタリ、本格的ながらもくせになる辛さがおいしい仕上がりになっています。

### ■お好みで味変も楽しめます！

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、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。

蒸し暑いこの時季にぴったりな3種の辛旨！冷やし担々で、ひと時の清涼感をお楽しみください。

3品ともテイクアウトもできます。ご自宅や職場など、店舗以外の場所でもぜひお試しください！



定番の白 白ごま担々



濃厚な黒 黒ごま担々



痺れの赤 汁なし赤担々

## 《商品概要》

フェア名称 「清涼辛旨！冷やし担々フェア」

販売期間 2022年6月23日(木)～8月下旬

商品価格 定番の白 白ごま担々 (小)560円 (中)680円 (大)810円  
濃厚の黒 黒ごま担々 (小)610円 (中)730円 (大)860円  
痺れの赤 汁なし赤担々 (小)610円 (中)730円 (大)860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

※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)

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/2022/0622-3514.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](mailto: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>