

2023年12月21日  
株式会社吉野家ホールディングス  
株式会社はなまる

＼はなまる 冬の人気うどん／  
よりコク深くおいしさアップ！新たにつけ麺も仲間入り！！  
あったか担々フェア  
12月21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、2023年12月21日(木)より、全国(※一部店舗除く)のはなまるうどんにて、「あったか担々フェア」を実施いたします。

※公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2023/1221-5866.html>



■濃厚でクリーミーな担々スープ、よりコク深い味わいに仕立てました。

季節限定のうどんの中でも人気の高い担々うどん。味の決め手は、濃厚なごまの風味が際立つクリーミーな担々スープです。すりごまとねりごま、2種類の白ごまをたっぷり使用し、ピーナツバターを加えたスープにかけだしを合わせたはなまるこだわりのオリジナルスープは、濃厚でよりコク深い味わいの自信作です。

たっぷりと盛り付けたそぼろ肉は、3つの醬(豆板醬、甜麵醬、豆鼓醬)とふわっと香る花椒が特徴のタレを使用しており、濃厚なスープにピリツとスパイシー。白ネギと青ネギも味のアクセントになっています。

## ■担々つけ麺が新たに仲間入り。ピリ辛・ごま・担々つけ麺、3種のあったか担々うどん

「ピリ辛担々」は、白ごまの濃厚なだしに香りの良いピリ辛のごまラー油を回しかけ、ピリ辛に仕上げています。見た目にも色鮮やかで食欲を刺激します。お好みで山椒を加えていただくと、より刺激的で深い味わいが楽しめます。クリーミーなごまベースのスープにピリッとスパイシー、辛いものが好きな人にもご満足いただける一杯です。辛いだけでない深いおいしさをご堪能ください。

「ごま担々」は、白ごまのおいしさをストレートに味わっていただけるうどんです。濃厚でクリーミー、マイルドなスープは、温かいふわっとしたうどんとの相性もよく、喉ごし良くツルツルと召し上がっていただけます。

今回新登場の「担々つけ麺」は、他のどの担々よりもさらに濃厚なスープに仕立てています。より一層ごまの風味、香りが際立つスープにうどんを付けて召し上がっていただく新しいおいしさ、つけ麺タイプのうどんです。

「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。

3つの「あったか担々うどん」、この機会にぜひお試しください。



ピリ辛担々

ごま担々

担々つけ麺

### 《概要》

名称	あったか担々フェア
商品名	ピリ辛担々 ※山椒付き、ごま担々、担々つけ麺、
商品価格	ピリ辛担々 (小)640円 (中)780円 (大)940円 ごま担々 (小)590円 (中)730円 (大)890円 担々つけ麺 (小)640円 (中)780円 (大)940円 追い飯(ライス小)180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 ※デリバリーでは価格が異なります
販売店舗	全国の「はなまるうどん」※一部店舗を除きます
販売期間	2023年12月21日(木)~2024年2月中旬
テイクアウト	可

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  
企画本部 販売戦略部 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>