

2024年4月4日
株式会社吉野家ホールディングス
株式会社 はなまる

＼はなまるの新感覚讃岐うどん／
「ゆず牛肉つけ麺」「魚介豚骨つけ麺」
ボリュームたっぷり個性派のつけ麺は
中サイズがお得！小中サイズ同一価格！！

4月4日(木)から期間限定新発売

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、2024年4月4日(木)より、全国(※一部店舗除く)のはなまるうどんにて、「ゆず牛肉つけ麺」「魚介豚骨つけ麺」を期間限定発売いたします。

※公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2024/0404-6129.html>



■讃岐うどんを楽しむ個性が際立つ2種類のつけ麺、「ゆず牛肉つけ麺」、「魚介豚骨つけ麺」が期間限定発売！

香り立つ旨味「ゆず牛肉つけ麺」、芳醇なコク「魚介豚骨つけ麺」を、4月4日(木)より6月初旬(予定)まで、期間限定で発売いたします。

「ゆず牛肉つけ麺」は、肉好きな方にもご満足していただけるよう玉ねぎと一緒に甘辛く煮た牛肉をたっぷりと盛り付けています。かけだしとつけだしを合わせた温かいだしは、さっぱりとしたゆず、香り高いごま油で仕上げています。ゆずとごま油の風味豊かなだしと、表面はソフトで中心部は弾力が強い、コシのある讃岐うどんと甘い牛肉との相性がよく、食欲をそそります。

「魚介豚骨つけ麺」は、専門店にも勝るとも劣らない、魚介の旨味と豚骨の濃厚なとろみのつけだしが特徴です。ボリュームたっぷりの豚肉、魚の旨みがつまった魚粉、シャキシャキの食感が楽しめるメンマをトッピングしています。いわし煮干しとさば節を合わせた濃厚な旨みが際立つ魚粉が味のアクセントになっています。いわし煮干し、さば節、かつお節からとっただしと豚骨スープを合せた濃厚で芳醇なコクが特徴の温かいつけだしがうどんによく絡みます。さっぱりとしたイメージが強い讃岐うどんですが、濃厚なだしで食べるのもまた期待を裏切らないおいしさです。

■小サイズも中サイズも同一価格！

つけ麺は麺のおいしさをよりストレートに感じていただけます。つるつとした喉ごしのよさなど、麺のおいしさを存分に味わっていただきたいという思いより、小・中サイズ同一価格といたしました。お得な中サイズでつけ麺のおいしさをどうぞご堪能ください。

どちらのつけ麺もお好みで、冷やした麺または温めた麺のどちらかをお選びいただけます。つけだしは温かいもののみとなります。

■お好きなものを追加するのもおすすめです！

お好みで「追い飯(ライス)」や「追いおにぎり」を追加して、おじや風の締めご飯を楽しんでいただくのもおすすめです。さらに、肉をもっともっと食べたいという肉好きの方には、牛肉や塩豚を追加することもできます。

店内はもちろんテイクアウトもできます。この機会に個性派うどんのつけ麺をぜひご賞味ください！

ゆず牛肉つけ麺



魚介豚骨つけ麺



《商品概要》

フェア名称

「つけ麺フェア」

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

2024年4月4日(木)～6月初旬

商品価格

ゆず牛肉つけ麺 (小)740円 (中)740円、魚介豚骨つけ麺 (小)740円 (中)740円

※大サイズの販売はありません

追い飯(ライス小)150円、追いおにぎり各種150円、

追加牛肉370円、追加塩豚270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

※一部店舗及びデリバリーでは価格が異なります

※デリバリーは販売開始日が異なります

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
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>