



**つけ麺スタイルの肉つけうどん店「うつけ」夏のスペシャルメニュー**  
**『とろろと納豆のネバとろつけうどん』**  
販売期間：2019年7月1日（月）～8月下旬

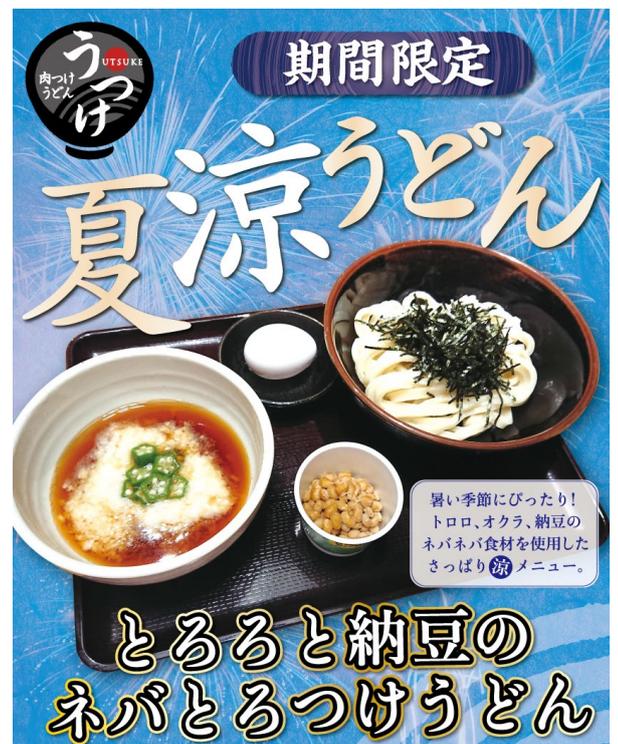
肉つけうどん専門店「うつけ」では、夏のスペシャルメニュー『とろろと納豆のネバとろつけうどん』（950円・税込）を7月1日（月）より期間限定で提供します。「うつけ」の代名詞である肉つけうどんに加わることで、さらにバラエティ豊かなメニューラインナップで皆様をお迎えます。

『とろろと納豆のネバとろつけうどん』は、栄養満点な食材としても知られる“とろろ”と“おくら”、“納豆”を風味豊かなつけ汁にプラス。北海道産小麦100%の自家製平打ち麺をつけてお召し上がりいただけます。夏バテで食欲が落ち気味な季節、すると食べられて消化も良い、夏にうつけの滋養強壮メニューです。これから迎える暑い季節、小麦の香り、コシのある歯ごたえ、のど越しが心地よいうどんでスタミナをつけてみてはいかがでしょうか。

肉つけうどん専門店「うつけ」は、北海道産小麦を100%使用した自家製の平打ち太麺を、つけ麺スタイルでお召し上がりいただく肉つけうどん専門店として、東京・霞が関駅直結の飯野ビルディング内に店舗を構えています。看板メニューの冷たいつけ汁の「牛肉辛つけうどん」と、温かいつけ汁の「豚肉熱汁つけうどん」ほか、本格的な自家製麺を気軽に楽しめるのと、値段かわらず麺の量が、1玉(200g)、1.5玉(300g)、2玉(400g)、3玉(600g)からお好きな量をお選びいただけることなどから人気を集めています。

#### 「うつけ」のこだわり“うどん”と“つけ”

「うつけ」のうどんは、北海道産小麦を100%使用して店内で製麺して、2段階熟成でしっかり育てたうえで茹で上げ、冷水で一気に締め提供します。艶のある平打ちの太麺はもっちり噛み心地がよく、コシとのどごしをお楽しみいただけます。うどんをつけるつけは、4種類の「ふし」（潤目鰯、鯖、宗太鰹、鰯）と昆布で丁寧ひいた出汁と、ヒガシマル醤油をベースにした「かえし」で風味豊かに仕上げています。



#### ■肉つけうどん「うつけ」夏のスペシャルメニュー 販売概要

- ・料理：『とろろと納豆のネバとろつけうどん』950円（税込）
- ・期間：2019年7月1日（月）～8月下旬（予定）

#### ■肉つけうどん「うつけ」店舗概要

店舗名：うつけ 霞ヶ関飯野ビル店  
所在地：東京都千代田区内幸町2丁目1番1号 飯野ビルディングB1  
電話番号：03-6550-8921  
営業時間：11:00～22:00（21:30 LO） 土・日・祝：休業



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307  
広報：大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)