

PRESS RELEASE



■商品概要

おうち山田うどん手打ちシリーズは、粉からではなく、うどんの玉を踏む、生地を伸ばして切る、茹でるという簡単なステップで、手打ちうどん体験ができる「中食育キット」です。麺棒や打ち粉、ビニールシート、うどんのつゆも全てセットになっているため、ご家庭で手軽にお楽しみいただくことができます。

この度登場する「自由研究キット」は、手打ちうどんキットの素うどんのキットに、4種類の自由研究レシピと研究結果を書き込めるレポートフォーマットを同梱。「うどんを作る過程で重要な4つの工程を変えると、うどんの味はどの様に変化するのか」というテーマについて、楽しく研究をすることができます。また、研究レシピごとにレポートの書き方事例もご用意することで、お子様が自由研究のポイントを簡単に理解できるようにいたしました。作る工程はもちろんトッピングも工夫したりと、今年の夏は親子でよりおいしいうどんの作り方を研究してみたいはいかがでしょうか。

【自由研究レシピの内容】

うどんを作る工程の中での研究を4種類用意しました。

- ① 生地を踏む回数を変える
- ② 踏んだ生地を寝かせる時間を変える
- ③ 生地を切る形を変える
- ④ 茹でる時間を変える

自由研究キットのうどん玉を2つに分け、比較しながら研究を進めていきます。

さらに、うどんが茹であがったらオリジナルのトッピングをしたり、家族から食べた感想を聞くことで、研究をより深める内容になっています。



□キットの内容

うどんの玉（大人2人前×2玉）、つゆ（大人1人前×4袋）、打ち粉（2袋）、かかしマーク入りオリジナル麺棒、ビニールシート

自由研究レシピ※、レポート書き方事例※、レポートフォーマット（まとめ用紙）※、修了証書、社長からのお手紙

※これらの資料はPDFでサイトからダウンロードすることも可能です。

□販売価格

2,400円（税込）

※冷凍便でお届けします。

PRESS RELEASE



※別途送料が発生致しますが、「おうち山田うどん」での購入金額税込 5,000 円以上の場合は送料無料であります。

□手打ちうどんシリーズ「自由研究キット」商品ページ

<https://shop.yamada-udon.co.jp/i/F053>

□自由研究レシピ・レポート書き方事例・レポートフォーマットダウンロードページ

<https://shop.yamada-udon.co.jp/contents/summerstudy>

□作り方動画

かかし親子が作り方をわかりやすく説明しています。

<https://youtu.be/lbRPpZbYPi4>

□キャンペーン

今回、新商品の発売を記念して「夏休みの自由研究キャンペーン」を実施いたします。ハッシュタグ「#おうち山田うどん自由研究」をつけて自由研究レポートを SNS で投稿すると、優秀作品の中から抽選で 20 名様にかかしミニトートバッグをプレゼントいたします。

※トートバッグの色はお選び頂くことができません。



【キャンペーン募集要項】

<https://shop.yamada-udon.co.jp/contents/summercp2021>

□その他シリーズ商品

素うどん、カレーうどん、きつねうどん、肉汁つけ麺、お祝い事にぴったりの紅白うどん、季節限定の狭山っ茶うどんなど様々な手打ちうどんキットを販売中です。お好みにあわせてお選びください。

<https://shop.yamada-udon.co.jp/contents/handmade>

■山田うどんについて

山田食品産業株式会社(代表取締役社長：山田裕朗)は、「ファミリー食堂山田うどん食堂」、「埼玉タンメン 山田太郎」を関東エリア中心に 152 店舗(2021 年 6 月末現在)運営する外食レストラン企業です。うまい! 安い! 早い! をコンセプトに、うどん・そば・ラーメン・定食・名物のパンチなど、幅広いラインナップのメニューを展開しています。