

冷やしたうどんを温かいつゆにつけて食べる **武蔵野 肉汁つけうどん 新発売**

2023年3月1日(水)より発売開始

シマダヤ株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長 木下紀夫)は2023年3月1日(水)より、武蔵野 肉汁つけうどん 2食を新発売します。

冷やしたうどんを温かい肉汁つゆにつけて食べる、東京・埼玉の郷土めん料理“武蔵野うどん”を再現したつけうどんです。国内麦を100%使用したコシの強い「もみ打ち®」うどんと甘めの肉汁つゆがセットになっています。



商品特長

【めん】

国内麦を100%使用し「もみ打ち®」製法を用いたコシの強い手作り感のあるうどんです。めんの量目は生麺で360g(2食分)です。

【つゆ】

豚肉と鰹の旨みが利いた醤油ベースの甘めの肉汁つゆです。

商品概要

商品名	武蔵野 肉汁つけうどん 2食		
めん重量	360g	賞味期間	15日間
希望本体価格	400円(税抜)	発売日	3月1日(水)
販売エリア	関東・甲信越・静岡・東北・北陸・中京・近畿・中国・四国		

〔お客様向けお問合せ先〕シマダヤ株式会社 お客様相談室 TEL:0120-014303