

2016年9月30日

報道関係者各位



株式会社ディー・ディー・エー

讃岐うどん「製麺大学」が「きのこあんかけうどん」を販売！

～ 秋の味覚 きのこ 8種類を使用 ～

この度、株式会社サガミチェーンのグループ企業である株式会社ディー・ディー・エー（本社：名古屋市守山区森孝 1-1709 代表取締役社長 長屋 昇）が展開する讃岐うどん「製麺大学」では、期間限定で10月1日より「きのこあんかけうどん」を販売いたします。

【8種類のきのこフェア 販売概要】

- 販売日：10月1日（土）～ 10月31日（月）
- 商品名：きのこあんかけうどん 並 490円（税込）
牛肉入りきのこあんかけうどん 並 630円（税込）

秋の味覚 8種類のきのこを使用して上品な味に仕上げました。

※「舞茸」「しめじ」「ブナピー」「きくらげ」「えのき」「しいたけ」「大粒なめこ」
そして珍しい「花びらだけ」を使用。

きのこは低カロリーで食物繊維・ビタミン・ミネラルが豊富と言われております。旬のきのこの「味」「風味」「食感」を楽しんで戴くために、朝から店内にて手仕込みでご用意いたします。ぜひ一度ご賞味くださいませ。



【製麺大学について】

製麺大学は、愛知県内に3店舗（神の倉店、日進店、知立店）、岐阜県内に1店舗（岐阜加納店）を展開しております。小麦粉は国産小麦「筑後いづみ」をベースに店内配合し、店舗で熟成・製麺に至る全ての工程を行っており、コシ・甘みのある、のどごしの良いうどんに仕上げております。つゆも、大釜で毎日丁寧にだしを取っており、香り豊かな味わいが楽しめます。

<http://www.sagami.co.jp/seimen-daigaku/>

【サガミグループについて】

サガミグループでは、グループビジョンに「No.1 Noodle Restaurant Company」を掲げ、和食麺処サガミ味の民芸、どんどん庵などの和麺レストラン業態を中心に、国内に259店舗、海外に8店舗を展開しております。

【お問合せ・ご連絡先】

株式会社ディー・ディー・エー

担当：営業企画室 山橋 裕紀

TEL：052-771-2126

E-mail：y_yamahashi@sagami.co.jp

