

報道関係者各位



2016年11月16日

株式会社サガミマスターズ

## 手延べうどん「水山」

### 豚肉と野菜の豆鼓（トウチ）スープうどんが再登場

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サガミマスターズ（本社：東京都立川市錦町 3-6-6 代表取締役社長 水澤 洋平）が展開する手延べうどん「水山」では、季節限定メニューとして「豚肉と野菜の豆鼓（トウチ）スープうどん」を2016年11月17日より販売いたします。

#### 【豚肉と野菜の豆鼓スープうどん 概要】

- 販売開始：2016年11月17日～
- 販売店舗：水山新宿店・丸の内オアゾ店・港南台バース店、丸の内パレスビル店（計4店舗）

#### ●豚肉と野菜の豆鼓（トウチ）スープうどん 815円（税込880円）

豆鼓をベースに醤油・花山椒・生姜など多くの調味料と香辛料を合わせた特製のスープは、辛さの中にも旨味があり、体を芯まで温めてくれます。昨冬に期間限定で販売したところ好評だったことから、今回は具材やスープにさらに改良を加えランドメニューの商品として来春まで販売いたします。



#### 【豆鼓とは】

豆鼓は黒大豆を発酵させたもので、味噌の一種とも納豆の一種とも言われています。旨味成分であるアミノ酸を多く含み、まろやかなコクとふくよかな香りが特徴。中華料理では調味料としてだけでなく、風味づけにも多く使われている食材です。

#### 【水山について】

水山は、オフィスビルやショッピングセンター内に位置する小型のうどん店です。提供しているのは、つるつるの「手延べうどん」。手延べうどんは、素麺のように伸ばしながら作る独特の製法によるなめらかなのどごしが特徴です。だしは利尻昆布と4種の節を使用し、毎日店舗で丁寧にとっています。国内に5店舗と海外に1店舗（ベトナム・ホーチミン）を展開しております。

#### 【お問い合わせ・ご連絡先】

株式会社サガミマスターズ 営業企画部 西田 則和

T E L : 042-528-8322 E-mail : [n\\_nishida@sagami.co.jp](mailto:n_nishida@sagami.co.jp)