

2016年12月1日

報道関係者各位



株式会社ディー・ディー・イー

讃岐うどん「製麺大学」が「あんかけフェア」を開催！

～ 「たっぷりの蟹」と「ピリ辛の海老」あなたはどっち？ ～

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・イー（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12月1日より「あんかけフェア」を開催いたします。

【あんかけフェア 販売概要】

- 販売日：12月1日（木）～
- 商品名：たっぷり蟹あんかけうどん 並 590円（税込）
大 690円（税込）
ピリ辛海老あんかけうどん 並 590円（税込）
大 690円（税込）



寒い季節に体が温まる2種類のあんかけうどんをご用意しました。

「たっぷり蟹あんかけうどん」・・・蟹風味のあんかけ × たっぷりの紅ズワイガニほぐし身

「ピリ辛海老あんかけうどん」・・・ぷりっぷりの海老 × 辛さの中に旨みがある「製麺大学伝統の赤だれ」

【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しております。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/>

【お問合せ・ご連絡先】

株式会社ディー・ディー・イー

担当：営業企画室 山橋 裕紀

TEL：052-771-2126

E-mail：y_yamahashi@sagami.co.jp

