

報道関係者各位



2017年1月18日  
株式会社サガミマスターズ

## 手延べうどん「水山」

こだわり旨味凝縮スープのうどん 2 種を販売開始  
～「尾張味噌」や「豆乳」で仕立てた冬のあったかうどん～

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「旨味凝縮スープのあったかうどん」2 種を 2017 年 1 月 19 日より販売いたします。



## 【旨味凝縮スープのあったかうどん 概要】

- 販売開始：2017年1月19日～
- 販売店舗：水山新宿店・港南台バース店・丸の内オアゾ店※（計3店舗）  
※丸の内オアゾ店は尾張味噌うどんのみの販売



### ●鶏天入り 尾張味噌うどん 732円（税込790円）

名古屋を代表する「八丁味噌」をブレンドした濃厚な味噌のスープに鶏天をのせました。コクと旨味が調和した味噌スープには野菜や天ぷらがよくなじみます。

### ●鶏と野菜の豆乳ちゃんぽんうどん 788円（税込850円）

店舗仕込みの白だしに無調整の豆乳を合わせたスープは、クリーミーな大豆の風味とさっぱりした後味が特徴。鶏肉や野菜と一緒に煮込み、スーパーフルーツとも言われるクコの実をトッピングした体にやさしいうどんです。

## 【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、ツルツル、モチモチの「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りなめらかなのどごしが特徴です。だしは利尻昆布と3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)