

2017年2月13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「白胡麻坦々うどん」を販売！

～ たっぷりの白胡麻を使用した濃厚スープが特徴です。 ～

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2月13日より「白胡麻坦々うどん」を販売いたします。

【白胡麻坦々うどん 販売概要】

- 販売日：2月13日（月）～
- 商品名：白胡麻坦々うどん 並 580円（税込）
大 680円（税込）



坦々スープは、たっぷりの白胡麻を使用して風味豊かな濃厚スープに仕上げました。また、ミンチ肉の味付けは、麻辣醤（マーラージャン）を使用することで、「花椒（ホアジャン）の香り」、「山椒のしびれ」、「ラー油のピリ辛」が味を引き締めます。もちもちうどんに絡む深いコクと香りをお楽しみくださいませ。

【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

