

讃岐うどん「製麺大学」が「おろしぶっかけ」を販売!

~ 夏の涼麺 しらすと明太おろしの 2 種類をご用意! ~

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 成瀬 美光)が展開する讃岐うどん「製麺大学」では、期間限定で 7月1日より「明太おろしぶっかけ」「しらすおろしぶっかけ」を販売いたします。

【おろしぶっかけ 販売概要】

■ 販売日:7月1日(土)~

■ 商品名:明太おろしぶっかけ 並 520円(税込)

大 620 円 (税込)

しらすおろしぶっかけ 並 480 円 (税込)

大 580 円 (税込)



「明太おろしぶっかけ」は、ピリッとした辛みの中にやわからな旨みが広がる切れ子を使用しております。 「しらすおろしぶっかけ」は、やわらかくしっとりした食感が特徴の篠島産のしらすを使用しております。 どちらもかつおベースのつゆとレモンの酸味でさっぱりと仕上げており、暑い夏でも食欲をそそります。 皆様、是非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/

【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

