

2017年7月12日

報道関係者各位

DDACO, LTD.
株式会社ディー・ディー・イー
株式会社ディー・ディー・イー

セルフうどんのどんどん庵が「穴子おろしそば」を販売！ ～ 暑い夏は低カロリー高タンパク質の穴子で決まり！ ～

この度、株式会社サガミチェーンのグループ会社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 成瀬 美光）では、セルフうどん「どんどん庵」（愛知・岐阜・三重で 35 店舗）において、7月12日（水）より期間限定で「穴子おろしそば」を販売いたします。

【穴子おろしそば 販売概要】

- 販売日：7月12日（水）～
- 商品名：穴子おろしそば
 - そば・きしめん 並 510円（税込）
 - うどん 並 490円（税込）
 - 大盛 +100円（税込）



ボリューム満点の大きな穴子天を1本使用しております。 穴子おろしそば 並 510円（税込）
穴子はビタミンAが豊富で、その上低カロリーで高タンパク質の食材です。
この夏の暑い時期に、冷たいそば、大きな穴子天、そして大根おろしを豪快に混ぜてサッパリと頂けます。
皆様、是非この機会に一度お楽しみください。

【どんどん庵について】

どんどん庵は、愛知県、岐阜県、三重県に35店舗を展開しており、セルフ方式の強みを活かして、各種メニューをお手頃な価格で提供しております。どんどん庵の大きな特徴の一つは、「麺」を「うどん」、「そば」、「きしめん」、「温・冷」の6種類から選ぶことができ、幅広いニーズに対応することができます。また、名古屋駅の近隣に位置する3店（丸の内店、名駅西店、高畑店）では、ちよい飲み要望にお応えして、夜の時間帯に『どん呑み』を行っております。

【お問合せ・ご連絡先】

株式会社ディー・ディー・イー 営業企画室
担当：山橋 裕紀
TEL：052-771-2126
E-mail：y_yamahashi@sagami.co.jp

