

2017年12月7日

報道関係者各位



株式会社ディー・ディー・エー

## 讃岐うどん「製麺大学」が「蟹たまあんかけうどん」を販売！

～ふわふわ卵に蟹の旨みがたっぷり～

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12月7日より「蟹たまあんかけうどん」「たっぷり蟹たまあんかけうどん」を販売いたします。

### 【蟹たまあんかけうどん 販売概要】

- 販売日：12月7日（木）～
- 商品名：蟹たまあんかけうどん（温）  
並 540円（税込）  
大 640円（税込）  
たっぷり蟹たまあんかけうどん（温）  
並 640円（税込）  
大 740円（税込）



蟹たまあんかけうどん 並 540円（税込）

スープは風味豊かなかつおだしに蟹の旨みがたっぷり。えのき、しめじを加えふわふわ卵でとじました。

トッピングには贅沢に本ずわい蟹のほぐし身を使用しております。きのこの食感とふわふわの卵、蟹の旨みが溶け込んだあんかけスープとうどんが絡み、寒い冬にぴったりの体温まる逸品に仕上がっております。

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・エー

担当：営業企画室 山橋 裕紀

TEL：052-771-2126

E-mail：y\_yamahashi@sagami.co.jp

