

2018年1月16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「味噌けんちゃんうどん」を販売！

～五種類の野菜を煮込んだ特製味噌スープで茹でたてのうどんをどうぞ～

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 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1月16日より「味噌けんちゃんうどん」を販売いたします。

### 【味噌けんちゃんうどん 販売概要】

- 販売日：1月16日（火）～
- 商品名：味噌けんちゃんうどん  
並 490円（税込）  
大 590円（税込）  
うま辛味噌けんちゃんうどん  
並 580円（税込）  
大 680円（税込）



味噌けんちゃんうどん（左） うま辛味噌けんちゃんうどん（右）

深みとコクのある味噌スープは、店内で取り上げたかつおだしを秘伝の味噌で合わせて五種類の野菜と豚肉で煮込みました。うま辛味噌けんちゃんうどんには、豚肉・ヤンニョンジャンをベースに数種類の食材をブレンドした“うま辛のもと”をトッピングしており、味噌スープと混ぜ合わせると旨味と程よい辛味が広がり体の芯から温まります。

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

