

2020年11月24日

株式会社 はなまる

＼ ピリ辛のニンニク辛味噌がうまい！ ／ 「北国限定 辛味噌うどん」 11月24日(火)より、期間限定販売

讃岐うどんチェーン「はなまるうどん」を展開する株式会社はなまる(本社:東京都中央区 代表取締役社長:門脇純孝、以下はなまる)は、2020年11月24日(火)より北海道、青森県、秋田県、岩手県、山形県の「はなまるうどん」にて、「北国限定 辛味噌うどん」を期間限定で販売いたします



北海道、青森県、秋田県、岩手県、山形県のはなまるうどんで、「北国限定 辛味噌うどん」を期間限定発売

北国(北海道、青森県、秋田県、岩手県、山形県)のはなまるうどんで、「北国限定 辛味噌うどん」を期間限定販売いたします。寒さが一段と厳しい北国に適したピリ辛で濃厚なカラダの芯から温まるうどんです

ピリ辛のニンニク辛味噌がうまい

ニンニク辛味噌をトッピングしました。少しずつだし(つゆ)に溶かしてピリ辛のニンニク風味を存分にお楽しみください。お好みでだし(つゆ)を少し飲んでからニンニク辛味噌を溶かせば、より強い辛さとニンニク風味を堪能できます

うどんとの相性がよい生こうじ味噌を使用

はなまるのかけだし(つゆ)は、讃岐うどんに欠かせないいりこ(煮干し)だしをベースにしています。このかけだし(つゆ)にうどんとの相性がよい生こうじ味噌ダレを合わせています

しっとり柔らか鶏チャーシュー、磯の香りのさっぱりわかめをトッピング

鶏チャーシュー、わかめをトッピングしました。濃厚な辛味噌のだし(つゆ)に、しっとり柔らかな鶏むね肉のチャーシューと磯の香りのさっぱりとしたわかめがよく合います

さらにお好みで七味唐辛子を振ったり、「追い飯(ライス)」をして、締めご飯を楽しむのもオススメです
この季節だけの「北国限定 辛味噌うどん」。この機会にぜひお試しください



北国限定 辛味噌うどん

《商品概要》

商品名称	「北国限定 辛味噌うどん」		
販売店舗	北海道、青森県、秋田県、岩手県、山形県の「はなまるうどん」 https://www.hanamaruudon.com/assets/img/news/2020/1124.pdf		
販売期間	2020 年 11 月 24 日(火) ～ 2021 年 1 月中旬		
商品価格	(小)540 円 (中)640 円 (大)740 円		
	追い飯(ライス)	120 円	※税抜価格となります
テイクアウト	可		

公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2020/1124.html>

はなまるでは「みんなに、おいしい驚きを。」を掲げ、今後もお客様においしさと驚きを提供する商品・サービスをお届けしてまいります



～ 報道関係者のお問い合わせ先 ～
株式会社はなまる
経営企画室 広報担当 清水
TEL 03-5651-8701
hanamaru-pr@hanamaruudon.com

～ お客様のお問い合わせ先 ～
株式会社はなまる
お客様相談室 TEL 0120-292-870
(受付時間 9:00～16:00)
<https://www.hanamaruudon.com/contact/general.html>