

2021 年 5 月 20 日
株式会社 はなまる

＼ 夏麺で涼を味わう！ 3 種の冷かけ ／ 「冷麺風」「山形だし」「梅」 冷かけフェア 5 月 25 日(火)より、期間限定発売

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、2021 年 5 月 25 日(火)より、全国(※一部店舗除く)のはなまるうどんにて、「涼を味わう! 冷かけフェア」を実施いたします。



■今年の冷かけは個性派揃い! 「冷麺風」「山形だし」「梅」の三つの味!

今年の冷かけは個性派揃い! 「冷麺風」「山形だし」「梅」の3種類をご用意しました。

「冷麺風冷かけ」は、しっかりと味付けされた三元豚チャーシューにキムチとわかめの鉄板の組み合わせ。最初はかき混ぜずにストレートにだしを味わい、次にキムチをだしに溶け込むように浸けて冷麺風を楽しむ味変もおすすめの食べ方です。

「山形だし冷かけ」は、キュウリ、オクラ、昆布が細かく刻まれた山形だしをトッピングしています。おろししょうがと一緒にさっぱりとお召し上がりください。

「梅冷かけ」は、紀州のはちみつ梅干しを使用し、冷かけだしに合うように、おいしさそのまま塩分控えめのやさしい味に仕上がっています。体力を消耗する暑い日にぴったりです。

■冷かけ専用だしを使用！

冷かけは、かけうどんを冷たくしたわけではありません。だしを冷やすと、だしの風味が損なわれたり、塩味が弱くなってしまうますが、冷かけは最後までうどんもだしもおいしく召し上がっていただけるよう専用に仕上げています。

■夏の専用麺「夏麺」とは？

冷かけフェアより、夏の専用麺に変更いたします。夏麺とは、つるつとした喉ごしの良さともちり感が特徴で、気温の上がる時期にさっぱりとお召し上がりいただけます。

※冷かけフェア～夏季期間は、すべてのうどん商品に夏麺を使用いたします。

今年の冷かけ3種、すべてテイクアウトもできます。ぜひこの機会にお召し上がりください！



冷麺風冷かけ



山形だし冷かけ



梅冷かけ

《商品概要》

名 称	冷かけフェア
商品価格	冷麺風冷かけ (小)590 円、(中) 700 円、(大) 820 円 山形だし冷かけ (小) 440 円、(中) 550 円、(大) 670 円 梅冷かけ (小) 440 円、(中) 550 円、(大) 670 円

※すべて税込価格

※店内飲食・テイクアウト同一価格

※一部店舗では価格が異なります

販売店舗 全国の「はなまるうどん」(※一部店舗除く)

販売期間 2021 年 5 月 25 日(火)～6 月下旬

テイクアウト 可

はなまるうどん 公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2021/0520-1854.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@hanamaru.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 9:00～15:00)
<https://www.hanamaruudon.com/contact>