

2021 年 7 月 1 日
株式会社 はなまる

＼白銀の雪山に見立てたかき氷で、喉ごしの冷たさを楽しむ／
極寒白銀ぶっかけ 新登場！
7 月 6 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 7 月 6 日(火)より、全国(※一部店舗除く)のはなまるうどんにて、「極寒白銀ぶっかけ」3 種を期間限定販売いたします。



■白銀の雪山をイメージ。かき氷で喉ごしの冷たさを楽しむ夏だけのうどん

蒸し暑く食欲も落ちる夏に召し上がっていただきたい「極寒白銀ぶっかけ」を期間限定販売いたします。

「極寒白銀ぶっかけ」という商品名の由来にもなった、白銀の雪山のようなかき氷を、冷たいぶっかけうどんにトッピングしています。かき氷をだしに溶かしながら、冷たいうどんをとことん冷たく最後までお召し上がりいただけます。かき氷が溶けた冷たいたしは ※夏麺 との相性もぴったりです。喉ごしの冷たさを存分にお楽しみください

※「夏麺」とは？

夏季期間の専用麺で、つるっとした喉ごしの良さともっちり感が特徴です。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。夏季期間は、すべてのうどん商品に夏麺を使用しています。

■「塩豚レモン」「キムチ」「蒸し鶏オクラ」三種のトッピング、極寒白銀ぶっかけ

極寒白銀ぶっかけにぴったりなトッピングとして、「塩豚レモン」「キムチ」「蒸し鶏オクラ」の3種類をご用意しました。「塩豚レモン」は、特製の塩だれで和えた豚バラ肉に大根おろし、レモンを添えていますので、よりさっぱりとお召し上がりいただけます。

「キムチ」は、冷たいだしに溶け込むキムチのピリ辛さが味のアクセントになり、箸が進みます。冷麺に欠かせないキムチですので、冷たいうどんとの相性は抜群です。

「蒸し鶏オクラ」は、しっとり柔らかい蒸し鶏、ネバネバがうれしい夏野菜のオクラとの組み合わせです。冷たいうどんによく合います。

暑さが厳しくなるこの季節に、極寒白銀ぶっかけで、ひと時の涼感をお楽しみください！



塩豚レモン 極寒白銀ぶっかけ



キムチ極寒 白銀ぶっかけ



蒸し鶏オクラ 極寒白銀ぶっかけ

《商品概要》

名 称 極寒白銀ぶっかけ

商品価格 塩豚レモン (小)590 円、(中) 700 円、(大) 820 円

キムチ (小) 490 円、(中) 600 円、(大) 720 円

蒸し鶏オクラ (小) 490 円、(中)600 円、(大) 720 円

※すべて税込価格

※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 7 月 6 日(火)～8 月上旬

テイクアウト 不可

はなまるうどん 公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2021/0701-2070.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>