

平成 26 年 7 月 17 日

株式会社はなまる

大好評につき今年も登場！

4つのトッピング(紀州南高梅・なめこ・刻み茎わさび・温玉)から選べる 夏季限定「鬼おろし冷かけ」

～「鬼おろし冷かけフェア」7月23日から開始～

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:東京都中央区銀座 代表取締役社長:成瀬 哲也、以下はなまる)は、来る7月23日(木)より全国の「はなまるうどん」店舗にて、「鬼おろし冷かけフェア」と題し、期間限定メニュー「鬼おろし冷かけ」の販売を開始いたします。



■ シャキシャキした食感の「鬼おろし」と選べる4つの味わい 夏に嬉しい特製「冷かけ」

「鬼おろし冷かけ」は、本場・讃岐では夏の定番である「冷かけ」をベースに、シャキシャキとした食感が特徴の鬼おろし(大根おろし)と花かつお、さらに4つの選べるトッピングを盛り付けたメニューです。昨年夏にも期間限定で販売し、「ぶっかけ」「ざるうどん」と並んで多くのお客様にご好評いただきました。

今年は紀州南高梅、なめこ、刻み茎わさび、温玉(温泉玉子)から1つをトッピングにお選びいただけます。紀州南高梅の酸味、なめこの食感・のどごし、キムチの辛み、温玉のまろやかさ、いずれもこれからさらに暑くなる時期にふさわしい清涼感のあるメニューに仕上げました。

「鬼おろし」とは・・・

おろし器の刃の形状が鬼の歯に似ている事が名称の由来と言われています。
通常のおろしと違い、粗めのふんわりした仕上がりになるため、大根の食感が楽しめます。

※大根には、アミラーゼ、プロテアーゼ、リパーゼなどの酵素が含まれており、
炭水化物の消化を助けるとともに胃腸の働きをよくする効果があります。

商品概要

商品名称 鬼おろし冷かけ
鬼おろし大根と紀州南高梅、鬼おろし大根となめこ、
鬼おろし大根と刻み茎わさび、鬼おろし大根と温玉

商品価格 (小)400 円 (中)500 円 (大)600 円
※価格は税込みです。
一部店舗では価格が異なります。
いずれのトッピングも価格は同じです。

販売開始日 平成 27 年 7 月 23 日(木)から

販売店舗 全国の「はなまるうどん」店舗

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。

～ 本件に関するお問い合わせ先 ～
株式会社はなまる
経営企画室 広報担当 西脇
TEL 03-3549-8701 / FAX 03-3549-8700
住所 東京都中央区銀座 3-15-10 7F
「はなまるうどん」広報事務局(株式会社 KEYNOTE st1 内)
宮崎・宮野
TEL 03-5572-6081 / FAX 03-6674-2730