



2015年3月
株式会社 WDI

つけ麺スタイルの肉うどん店「うつけ」新規オープン

2015年3月23日(月) 11:00 四谷三丁目 交差点そば

国内外に24のレストランブランドで191店舗を展開する株式会社WDI(本社:東京都港区六本木/代表取締役:清水 謙)は、3月23日(月)に新たなオリジナルブランドとして、つけ麺スタイルの肉うどん店、「うつけ」の第一号店を東京・四谷三丁目にオープンします。



「うつけ四谷三丁目店」は、四谷三丁目交差点からほど近い、外苑東通り沿いのビル1階に位置します。店内は明るく、木を多用した清潔感溢れるシンプルなインテリアで、店舗規模は12坪、席数はカウンター席のみで16席です。

「うつけ」では、北海道産小麦を100%使用した自家製の平打ちの太麺を、つけ麺スタイルでお召し上がりいただけます。熱々の茹でたてをザルにあげ、冷水で一気に締めた麺は、もっちり噛み心地がよく、小麦の味わいをお楽しみいただけます。商品は、冷たいつけ汁のうどんを3種類、温かいつけ汁のうどんを1種類ご提供します(麺は共通)。

一番のおすすめは、甘辛く炊いた薄切り牛肉、白ゴマ、ネギ、刻み海苔を麺の上に盛りつけた「**牛肉辛つけうどん**」(上部写真・左)です。丁寧に引いた出汁を使った濃い目の味わいの冷たいつけ汁につけてお召し上がりいただけます。牛肉との相性からつけ汁にラー油を入れ、辛味と風味をつけています。生卵が付くので、つけ汁に割り落とせばマイルドな味わいにしてお楽しみいただけます。冷たいつけ汁の商品は、この他に「**鶏肉天つけうどん**」、「**海苔つけうどん**」があります。

温かいつけ汁のうどんは、甘辛く炊いた国産銘柄豚、油揚げ、ぶつ切りにしたネギの入った「**豚肉熱汁つけうどん**」(上部写真・中央)で、出汁の旨味がストレートに味わえるつけ汁につけてお召し上がりいただけます。

卓上には天かす、ラー油、白ゴマ、七味、一味、ゆず胡椒、すりおろし生姜、などの薬味をご用意しています。

麺の量は、並盛(350g)、大盛り(500g)、特盛り(700g)から、お好きな量をお選びいただけます。

飲物は生ビール、焼酎(麦・芋)、日本酒、梅酒、レモンサワー、ウーロンハイ、コココーラ、オレンジ、烏龍茶を揃えています。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 TEL. 03-3470-5307

担当: 玉城(たまき) j-tamaki@wdi.co.jp 内田 uchida@wdi.co.jp



【店舗概要】

店 舗 名： うつけ四谷三丁目店

開 店 日： 2015年3月23日（月）

所 在 地： 東京都新宿区左門町 3-1 左門イレブンビル 1F TEL. 03-5362-7571

ア ク セ ス： 東京メトロ丸ノ内線 四谷三丁目駅 1番出口 徒歩1分

営 業 時 間： 11：00～22：00 年中無休

店 舗 規 模： カウンター席 16席 （12坪）

メ ニ ュ ー： 牛肉辛つけうどん、豚肉熱汁つけうどん、鶏肉天つけうどん、海苔つけうどん

生ビール、焼酎(麦・芋)、日本酒、梅酒、レモンサワー、ウーロンハイ、コーラ、オレンジ、烏龍茶

Facebook： <https://www.facebook.com/udon.utsuke>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 TEL. 03-3470-5307

担当：玉城(たまき) j-tamaki@wdi.co.jp 内田 uchida@wdi.co.jp

肉つけうどん「うつけ」メニュー



① **牛肉辛つけうどん** 並盛り 750 円 大盛り 950 円 特盛り 1,150 円

茹でたてを冷水で絞めたうどんに、甘辛く炊いた薄切り牛肉、白ゴマ、斜め切りにしたネギ、刻み海苔を盛り付けます。丁寧に引いた出汁を使った濃い目の「つけ汁」は、牛肉との相性からラー油を入れて辛味と風味をつけています。つけ汁に生卵を割り落とせば、マイルドな味わいでお楽しみいただけます。

② **豚肉熱汁つけうどん** 並盛り 750 円 大盛り 950 円 特盛り 1,150 円

茹でたてを冷水で絞めたうどんを、甘辛く煮た国産銘柄豚、油揚げ、ぶつ切ネギを入れた熱々のつけ汁でお召し上がりいただきます。

③ **鶏肉天つけうどん** 並盛り 750 円 大盛り 950 円 特盛り 1,150 円

茹でたてを冷水で絞めたうどんに鶏天ぷらを盛り付けます。冷たいつけ汁でお召し上がりいただきます。

④ **海苔つけうどん** 並盛り 500 円 大盛り 600 円 特盛り 700 円

茹でたてを冷水で絞めたうどんに刻み海苔をたっぷり盛り付けます。冷たいつけ汁でお召し上がりいただきます。

※価格はすべて税込みです。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 TEL. 03-3470-5307

担当：玉城(たまき) j-tamaki@wdi.co.jp 内田 uchida@wdi.co.jp