

報道関係者各位

プレスリリース

コロナ禍の進化系うどん店！

「うちたて麺吾郎」肉盛り放題店舗にリニューアルオープン！

株式会社しょうき企画（所在地：福岡県大野城市）が運営する「うちたて麺吾郎」は福岡県産小麦チクゴイズミを使用した製麺所を肉盛り放題店舗にリニューアルオープンいたします。

（2021年5月末予定）



URL : <https://tabelog.com/fukuoka/A4001/A400101/40056440/dtlmenu/>

オープン前は大型店舗の居酒屋業態を運営しており、150席ある居酒屋の店舗はコロナウイルス

の影響を受けそのテーブルの大半が使用されることがなく、稀に使用する際には人材が必要となり売上の確立と人材確保に悩まされてきました。

大型の居酒屋店舗の将来が全く見えなくなった今、大型の店舗を利用した新しい業態が必要となり考えたのがうちたて麺吾郎です。ランチタイムには 200 名様のご来店があった現状もカバーできる 100 席を用意し、セルフスタイルにする事により多くの人材を確保する必要がなくなりました。

居酒屋では大苦戦する大型店舗の新事業として、今までのうどん店にはない新しいサービスを用意してリニューアルオープンいたします。

●うどん麺増量 2 玉まで無料

店内で作る自家製麺だから出来る麺増量無料のサービス。

福岡のやわらかいうどんを目指し何度も試行錯誤をし作り上げた自家製麺。

麺に使用しているチクゴイズミは柔らかい食感と小麦の本来の香りや味を最大限に引き出す福岡県産の小麦で、その小麦粉を使用して麺吾郎のうどん麺は完成させています。

麺は薄く仕上げておりのどごしと食感を楽しんでいただけるように工夫をしております。

当店自慢の自家製麺をお客様にお腹いっぱい食べて頂きたいと思っています。

●名物肉盛り放題 250 円

この度当店は肉盛り放題のサービスを開始いたします。

小皿に盛って盛って最大 300g くらいまで盛ることが出来ます。

ご飯にのせて食べるもよし、うどんに入れて食べるもよし、たくさん盛って

お客様のお好みでお召し上がり頂けます。

国産牛を使用しうどんに合うように甘辛く仕上げております。

また、同時に野菜天ぷら盛り放題（税込 250 円）を開始致します。

お肉と同様小皿に盛り放題で、うどんや天井にのせてお腹いっぱいお召し上がり頂けます。



●日本一の無料トッピング

うどん屋さんのトッピングといえばネギ・天かす・一味などが用意されていますが、麺吾郎はそれに加えて柚子胡椒・わさび・高菜・たまご・しょうがを用意しております。たまごは生卵と温泉玉子を用意しており、もちろん食べ放題となっています。

うどんの食べ方を無限にカスタマイズ出来る最強の無料トッピングとなっております。

■うちたて麺吾郎 店舗情報

電話番号：092-409-4456

営業時間：11:00～23:00(ラストオーダー22:45)

所在地：福岡市博多区半道橋2丁目2-9 ラウンドワン敷地内

■会社概要

会社名： 株式会社しょうき企画

所在地： 福岡県大野城市御笠川 1-10-16

代表者： 代表取締役 渡邊 司

設立： 2000年7月

資本金： 1,000万

URL： <https://www.syouki.jp/>