

商品概要

【調理類】 6月19日(火)
「さぬき麺業直伝 冷し讃岐うどん(たぬき)」

290円(税込)

全国の am/pm 店舗

国産小麦を100%使用した、もちもちとした“コシ”のあるうどんです。うどんつゆには、鰹、昆布の他に讃岐ではスタンダードな『焼きいりこ』をダシに加えました。「うどん」と「つゆ」のそのままのおいしさを楽しんでいただくために、シンプルな具材をトッピングしています。



【調理類】 6月19日(火)
「まるや直伝 冷し讃岐うどん(きつね)」

290円(税込)

全国の am/pm 店舗

日本全国の製麺業界人が認める技を凝縮したやや細打ちのうどんです。うどんつゆには、讃岐うどんの特徴である『焼きいりこ』を加えました。「うどん」と「つゆ」のそのままのおいしさを楽しんでいただくために、シンプルな具材をトッピングしています。



【調理類】 6月19日(火)
「さぬき麺業直伝 冷し天玉讃岐うどん」

440円(税込)

全国の am/pm 店舗

「さぬき麺業」で一番の人気メニュー「天ざるうどん」をぶっかけうどんタイプにアレンジした商品です。トッピングの具材として人気の高いちくわ天とゲソ天をトッピングし、温泉玉子と絡めてお召し上がりいただけます。



【調理類】 6月19日(火)
「まるや直伝 冷しぶっかけおろし讃岐」

390円(税込)

全国の am/pm 店舗

「まるや」で一番の人気メニュー「ぶっかけおろし」を再現しました。辛味の効いた大根おろしをぶっかけ食べるさっぱりとした味わいの商品です。すだち汁を大根おろしにかけて食べていただくのが、「まるや」のおすすめです。



参考資料

さぬき麺業

1964年に香川県にて創業。さぬきうどんナンバーワンを決める『さぬきうどんグランプリ』(香川県、県製麺事業共同組合主催)にて「農林水産大臣賞」(2002年)など数々の賞を受賞。近代的な設備を利用しながらも、伝統的な製法と味にこだわる。

まるや

讃岐うどん店の代名詞とも言われるセルフスタイルのお店。『第5回全国製麺技能グランプリ』(全国製麺共同組合主催)にてグランプリを受賞。コシとのだ越しを重視したやや細めの自家製麺が特徴。