

2015年12月28日

報道関係者各位

株式会社ディー・ディー・イー

## 讃岐うどん「製麺大学」で 12月28日より「福うどん」販売

～長寿の象徴、えびを食べて福を招こう～

この度、株式会社サガミチェーンのグループ企業である株式会社ディー・ディー・イー（本社：名古屋市守山区森孝1-1709 代表取締役社長 長屋 昇）が展開する讃岐うどん「製麺大学」では、「福うどん」を12月28日（月）より期間限定で販売いたします。

### 【福うどん販売 概要】

■販売期間：2015年12月28日～2016年1月11日

■販売商品：福うどん 並 590円（税込）大 690円（税込）

自慢の大海老天ぶらとさっぱり味のゆずおろしが入った期間限定商品です。えびは髭が長く腰が曲がっている事から、長寿の象徴といわれています。福うどんを食べて、新しい年に福を招き入れて下さい。

### 【製麺大学年末年始営業案内】

12月31日（木）全店15時の閉店となります

1月1日（金）全店休業させていただきます

1月2日（土）日進店・知立店のみ営業時間11時～20時にて営業いたします

1月3日（日）より、全店舗通常営業とさせていただきます。

皆様のお越しを心よりお待ちしております。

### 【製麺大学について】

製麺大学は、愛知県内に3店舗（神の倉店、日進店、知立店）、岐阜県内に1店舗（岐阜加納店）を展開しております。小麦粉は国産小麦「筑後いづみ」をベースに店内配合し、店舗で熟成・製麺に至る全ての工程を行っており、コシ・甘みのある、のどごしの良いうどんに仕上げしております。つゆも、大釜で毎日丁寧にだしを取っており、香り豊かな味わいが楽しめます。



### 【お問合せ・ご連絡先】

株式会社サガミチェーン 経営企画部 渡邊 敏之

TEL：052-771-2134

E-mail：t\_watanabe@sagami.co.jp

