

2016年12月13日

報道関係者各位



セルフうどんのどんどん庵が【牡蠣入り味噌けんちんうどん】を販売

～ 今が旬の牡蠣と五種類の野菜が味噌スープとベストマッチ ～

この度、株式会社サガミチェーンのグループ会社である株式会社ディー・ディー・イー（本社：愛知県名古屋市守山区森孝一丁目1709番地 代表取締役社長 長屋 昇）が展開するセルフうどんの「どんどん庵」では、12月14日（水）より期間限定で「牡蠣入り味噌けんちんうどん」を販売いたします。

【牡蠣入り味噌けんちんうどん 販売概要】

- 販売期間：2016年12月14日（水）～
- 商品名：牡蠣入り味噌けんちんうどん 並 680円（税込）
：味噌けんちんうどん 並 530円（税込）
※ 大盛りは100円増 ※ きしめん、そばに変更可
- 商品説明

味噌けんちんうどんは、五種類のたっぷり野菜と豚肉をどんどん庵特製味噌スープで煮込んだ毎年定番の人気商品です。本年度は今が旬の牡蠣を使用した「牡蠣入り味噌けんちんうどん」も販売いたします。

是非一度ご賞味くださいませ。



【牡蠣入り味噌けんちんうどん】

【どんどん庵について】

どんどん庵は、愛知県、岐阜県、三重県に34店舗を展開しており、セルフ方式の強みを活かして、各種メニューをお手頃な価格で提供しております。どんどん庵の大きな特徴の一つは、「麺」を「うどん」、「そば」、「きしめん」、「温・冷」の6種類から選ぶことができ、幅広いニーズに対応することができます。また、名古屋駅の近隣に位置する3店舗（丸の内店、名駅西店、高畑店）では、ちよい飲み要望にお応えして、夜の時間帯では、『どん呑み』として営業を行っております。

【お問合せ・ご連絡先】

株式会社ディー・ディー・イー
担当：営業企画室 山橋 裕紀
TEL：052-771-2126
E-mail：y_yamashi@sagami.co.jp

