

2017年10月10日

報道関係者各位



株式会社デー・ディー・エー

## 讃岐うどん「製麺大学」が「きのこ汁フェア」を開催！

～ 茹でたてのうどんを熱々のきのこ汁でお召し上がりください ～

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ー・ディー・エー（本社：名古屋市守山区森孝1-1709 代表取締役社長 成瀬 美光）が展開する讃岐うどん「製麺大学」では、期間限定で10月10日より「きのこざるつけ麺・きのこ汁釜揚げ」「鴨ときのこざるつけ麺・鴨ときのこ汁釜揚げ」を販売いたします。

### 【販売概要】

- 販売日：10月10日（火）～
- 商品名：きのこざるつけ麺・きのこ汁釜揚げ  
並 460円（税込）  
大 560円（税込）
- 鴨ときのこざるつけ麺・鴨ときのこ汁釜揚げ  
並 640円（税込）  
大 740円（税込）



鴨ときのこ汁釜揚げ

きのこ汁には、国産大粒なめこ、しめじ、ブナピーと秋の味覚の代表であるきのこをたっぷりと使用しました。また、風味豊かなかつおベースの出汁にきのこの旨みがかわり、ヘルシー＆旨みたっぷりのつゆに仕上がりました。

鴨ときのこ汁は、きのこ相性が良い鴨肉を使用し旨み＆コクをアップしました。皆様、是非一度ご賞味くださいませ。

### 【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。

<http://www.sagami.co.jp/seimen-daigaku/>

#### 【お問合せ・ご連絡先】

株式会社デー・ディー・エー

担当：営業企画室 山橋 裕紀

TEL：052-771-2126

E-mail：y\_yamahashi@sagami.co.jp

