

2017年11月7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」が「味噌うどん」「温玉入り味噌うどん」を販売！

～コクと深みのある味噌に具沢山の贅沢うどん～

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 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11月7日より「味噌うどん」「温玉入り味噌うどん」を販売いたします。

【味噌うどん・温玉入り味噌うどん 販売概要】

- 販売日：11月7日（火）～
- 商品名：味噌うどん（温）
並 480円（税込）
大 580円（税込）
- 温玉入り味噌うどん（温）
並 540円（税込）
大 640円（税込）



味噌うどん（並）480円

味噌スープには豆味噌と白味噌をオリジナルで配合し胡麻ペーストを加えました。店内で毎朝取り上げるかつおだしと合わせ、コクと深みのある味に仕上げました。また、具の豚肉、もやし、コーン、油揚げは味噌との相性が良くボリューム満点の逸品です。温玉入り味噌うどんは、味噌にとけ出す半熟の黄身がスープの味をより一層引き立てます。

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、香り豊かな味わいを楽しめます。

<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_yamashashi@sagami.co.jp

