

2018年3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「しっぽうどん」を販売！

～味の染みたごろごろの野菜と旨みの詰まったスープで茹でたてのうどんを召し上がれ～

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3月7日（水）より「しっぽうどん」を販売いたします。

### 【しっぽうどん 販売概要】

- 販売日： 3月7日（水）～
- 商品名： しっぽうどん  
並 540円（税込）  
大 640円（税込）



店内で取り上げたかつおだしに五種類の野菜と鶏肉を煮込んで仕上げたスープには旨みがたっぷり。盛り付けに菜の花をあしらひ春の気配を感じさせる逸品に仕上げました。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

