

2016 年 4 月 18 日

報道関係者各位



株式会社ディー・ディー・エー

讃岐うどん「製麺大学」で【磯の香 穴子天うどん】を販売

～ 伊勢志摩サミット開催を記念し、三重県産「あおさ海苔」を使用 ～

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・エー（本社：愛知県名古屋市中山区森孝一丁目 1709 番地 代表取締役社長 長屋 昇）が展開する讃岐うどん「製麺大学」では、「磯の香 穴子天うどん」を 4 月 18 日（月）より期間限定で販売いたします。

【磯の香 穴子天うどん販売 概要】



- 販売期間：2016 年 4 月 18 日（月）～
- 商品名：磯の香 穴子天うどん
- 価格：並 590 円 大 690 円（税込）
- 商品 PR

穴子はビタミン A が豊富な上に低カロリー、高タンパク質な食材です。この度は風味豊かな三重県産の「あおさ海苔」とさっぱりとした「梅おろし」の 2 つの香りでお楽しみくださいませ。

【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「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】

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

