



**つけ麺スタイルの肉つけうどん店「うつけ」**  
**桜海老のサクサクかき揚げと、出汁の旨みと香りが絶妙に絡む期間限定メニュー**  
**「桜エビとスナップエンドウのかき揚げうどん」**  
販売期間：2025年3月17日（月）～5月末

肉つけうどん専門店「うつけ」では、春に旬を迎える桜エビとスナップエンドウをかき揚げにし、うどんにトッピングした期間限定スペシャルメニュー「桜エビとスナップエンドウのかき揚げうどん」を3月17日（月）より期間限定で提供します。

うどんトッピングの代表格・かき揚げを、香ばしく彩りもよい春仕様に彩った一品で、サクサクの食感と自慢の出汁が絶妙に絡み合う春爛漫の美味しさをお楽しみください。



肉つけうどん専門店「うつけ」は、北海道産小麦を100%使用した自家製の平打ち太麺を、つけ麺スタイルでお召し上がりいただく肉つけうどん専門店として、東京・霞が関駅直結の飯野ビルディング内に店舗を構えています。看板メニューの冷たいつけ汁の「牛肉辛つけうどん」と、温かいつけ汁の「豚肉熱汁つけうどん」ほか、本格的な自家製麺を気軽にお楽しみいただけます。

### 「うつけ」のこだわり“うどん”と“つゆ”

「うつけ」のうどんは、北海道産小麦を100%使用して店内で製麺、2段階熟成でしっかり育てたうえで茹で上げ、冷水で一気に締めて提供。艶のある平打ちの太麺はもちりと噛み心地がよく、コシと喉ごしを楽しめます。うどんをつけるつゆは、4種類の「ふし」（潤目鰯、鯖、宗太鯉、鰯）と昆布で丁寧にひいた出汁と、醤油をベースにした「かえし」で風味豊かに仕上げられています。

### ■ 肉つけうどん「うつけ」春のスペシャルメニュー 販売概要

- ◇ 期間：2025年3月17日（月）～5月末
- ◇ メニュー：「桜エビとスナップエンドウのかき揚げうどん」
- ◇ 価格：並 1,050円 大 1,100円 特大 1,150円 ※いずれも税込

### ■ 肉つけうどん「うつけ」店舗概要

- 店舗名：うつけ 霞ヶ関飯野ビル店
- 所在地：東京都千代田区内幸町2丁目1番1号 飯野ビルディングB1 / TEL 03-6550-8921
- 営業時間：「肉つけうどん うつけ」11:00～16:00 (LO 15:30)  
「うどん出汁酒場 うつけ」17:00～22:30 (LO 22:00) ※土・日・祝 休業

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307  
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp