



つけ麺スタイルの肉つけうどん店「うつけ」
初夏のおすすめ！ 7種類のスパイスで仕上げた本格派！
定番「カレーうどん」との食べ比べセットも提供
期間限定メニュー「スパイスカレーうどん」
販売期間：2025年6月2日（月）～8月末

肉つけうどん専門店「うつけ」では初夏のおすすめとして、期間限定スペシャルメニュー「スパイスカレーうどん」を6月2日（月）より期間限定で提供します。



「スパイスカレーうどん」のベースとなるスパイスカレーは、7種類のスパイスをブレンドし、トマトやカシューナッツ、玉ねぎなどを加えることで辛さは抑えつつ、その分、香りとコクをしっかりと感じていただける本格レシピによるもの。ベースのカレーには小麦粉を使用していないので、サラリとした舌触りのスープが、絶妙なコシと弾力、のどごしのうどんに絡みあう、汗ばむ季節にぴったりの一品です。

また、「スパイスカレーうどん」単品に加え、うつけ定番メニューとして人気の「カレーうどん」との食べ比べができるセットメニューもご用意しました。「スパイスカレーうどん」、「カレーうどん」をハーフ＆ハーフで楽しめるお得セットです。カレー粉に4種類の「ふし」（と昆布で丁寧にひいた出汁を合わせ、牛肉の旨味をプラスした日本風テイストのカレーで味わう「カレーうどん」との味のコントラストをお楽しみください。

■ **肉つけうどん「うつけ」スペシャルメニュー 販売概要**

◇ 提供期間：2025年6月2日（月）～8月末

◇ 提供商品：・「スパイスカレーうどん」 並 950円 大 1,000円 特大 1,050円 ※いずれも税込
・「食べ比べセット」 1,200円（税込）

※「スパイスカレーうどん」/「カレーうどん」それぞれ麺量 150g、計 300g（並盛相当）で提供

【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

< 「うつけ」 店舗概要 >

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。

また、ディナータイム 17 時から、「うどん出汁酒場 うつけ」として、自慢の出汁を活かした料理やおつまみなど、お酒と一緒に楽しめる夜限定メニューをご提供し、営業しています。お酒のメには、うつけ名物つけうどん&コシ自慢のうどん各種がおすすめです。

「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っちりとした噛み心地がよく、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。

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