



つけ麺スタイルの肉つけうどん店「うつけ」
ひと口で、夏がはじまる。サクッと旬野菜、すだち香る夏のごちそううどんが登場！
期間限定メニュー「酢橘とおろしのぶっかけうどん 夏野菜のかき揚げのせ」

販売期間：2026年6月15日（月）～8月末

肉つけうどん専門店「うつけ」では夏のおすすめとして、期間限定スペシャルメニュー「酢橘とおろしのぶっかけうどん 夏野菜のかき揚げのせ」を、6月15日（月）より期間限定で提供します。



「酢橘とおろしのぶっかけうどん 夏野菜のかき揚げのせ」は、煮干し粉で和えたさっぱりうどんに、大根おろしと夏野菜（ゴーヤ、みょうが、コーン、玉ねぎ）のかき揚げをのせました。酢橘を絞ってさっぱりとお召し上がりください。別に添えた温泉卵は味変に。うどんだけではなくかき揚げにつけるのもおすすめです。

■ 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：2026年6月15日（月）～8月末
- ◇ 提供商品：「酢橘とおろしのぶっかけうどん 夏野菜のかき揚げのせ」
- ◇ 販売価格：並 1,080円 大 1,130円 特大 1,180円 ※いずれも税込
- ◇ 提供店舗：うつけ 霞ヶ関飯野ビル店

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

< 「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
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp