

～ 今シーズンとれた新鮮ないくらだけをたっぷり使用 ～
しれとこ
「知床いくらうどん」を11月26日より全国販売！

株式会社トリドール(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:栗田貴也)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」では、新鮮ないくらをたっぷりを使用した新商品「知床いくらうどん」を11月26日(水)から年明けの1月下旬まで、期間限定で全国販売します。



今回の「知床いくらうどん」には、北海道知床で今シーズンとれた新鮮ないくらだけをふんだんに使用しました。とれたてで新鮮ないくらならではの濃厚な味わいと、プチプチとした食感を贅沢に味わっていただけます。またうどんの出汁は、身体があたたまる冬の定番、とろみの利いたあんかけ風に仕上げました。北海道産昆布と削り節にかえし醤油を加えたあんかけ出汁に、大根おろしとたっぷりの知床いくらを乗せた、北の海の恵みがたっぷりと楽しめる商品です。濃厚な知床産いからの味わいと、大根おろしのさっぱり感、毎日お店で手間暇かけて仕込む出汁の風味が、丸亀製麺自慢の手づくり・できたてのモチモチ麺と絶妙な調和を生み出しています。

また他にも、知床いかを贅沢に使った「知床いくらおむすび」もご用意しました。この冬の自信作を、是非お楽しみください。

丸亀製麺は創業以来、厳選した北海道産小麦と水と塩のみを使って店内製麺し、製麺所であることにこだわってきました。今後も、地域のお客様に愛され続けるお店として、美味しい手仕事のご提供を続けます。

<本件に関する報道関係からの問い合わせ先>

株式会社トリドール マーケティング部 広報・PR 課 深堀、阿萬(あま)

TEL : 078-200-3523 E-mail : tori-pr@toridoll.com

<http://www.toridoll.com/>

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。

参考資料

【商品概要】

発 売 日 : 2014年11月26日(水)~2015年1月下旬
※販売状況により、店舗によって販売終了時期が異なる場合があります。
販売エリア : 「丸亀製麺」全店
※一部店舗では販売していない場合があります。

商 品 名 : 『知床いくらうどん』
販売価格 : 並 590円、大 690円

商 品 名 : 『知床いくらおむすび』
販売価格 : 200円



※価格は税込です。
※一部表記が異なる店舗があります。

【トリドール会社概要】

会 社 名 : 株式会社 トリドール
代 表 者 : 代表取締役社長 粟田 貴也(あわた たかや)
本 社 所 在 地 : 兵庫県神戸市中央区小野柄通 7-1-1 日本生命三宮駅前ビル 11F
設 立 日 : 1990(平成2)年6月11日 有限会社トリドールコーポレーション設立
1995(平成7)年10月28日 株式会社トリドールに組織変更
資 本 金 : 1,357,433千円(2014年3月31日現在)
業 務 内 容 : 飲食店の経営
業 態 : 讃岐釜揚げうどん「丸亀製麺」
焼鳥ファミリーダイニング「とりどーる」
醤油ラーメン専門店「丸醬屋」
焼きそば専門店「長田本庄軒」など
U R L : <http://www.toridoll.com>