

2024年7月18日  
株式会社吉野家ホールディングス  
株式会社 はなまる

毎年大人気！はなまるの夏を彩る今年の冷やし担々は、  
肉味噌がさらにおいしくなりました！  
一番人気「白ごま担々」、さっぱり「サラダ担々」、  
濃厚「海老担々」が新登場！  
7月18日(木)より、夏季限定で販売開始

讃岐うどんチェーン「はなまるうどん」を展開する株式会社はなまる(本社:東京都中央区 代表取締役社長:前田良博、以下はなまる)は、2024年7月18日(木)より、全国(※一部店舗除く)のはなまるうどんにて、夏季限定で冷やし担々3種を販売開始いたします。

※公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2024/0718-6324.html>



■肉味噌のおいしさアップ！進化した3種の冷やし担々が、今年もはなまるの夏を彩ります

毎年一番人気の白ごま担々、さっぱりと召し上がっていただけるサラダ担々、香り豊かな海老担々と、彩り鮮やかな3種の冷やし担々うどんを、7月18日(木)より夏季限定で発売いたします。

発売以来、多くのお客様に召し上がっていただいている夏の人気メニュー、冷やし担々。今年は冷やし担々に欠かせない肉味噌の調理方法を見直すことで、さらなるおいしさを実現しました。

冷やし担々は、冷たいうどんとの相性の良いごまダレをかけ、より旨みが凝縮された肉味噌をたっぷり盛り付けています。つるつとした喉ごしで、もっちりとした本場讃岐うどんとの相性もよく、ツルツルと召し上がっていただけます。

## ■本場中国の伝統的な5つの醤と2つの薫り高い花椒油をブレンドした肉味噌

どの冷やし担々にもたっぷりと盛り付けられている肉味噌には、本場中国の伝統的な5つの醤と2つの薫り高い花椒油をブレンドしたものを混ぜ合わせています。5つの醤、①郫県(ピーシェン)豆板醤②甜麵醤③豆鼓醤④ほう味醤(オイスターソース)⑤豆腐乳と、2つの花椒油、①紅花椒油②青花椒油により、本格的な味わいが楽しめます。紅と青の2種の花椒油を使うことでヤミツキになる香りと痺れが生まれます。

今年の肉味噌は、店舗で豚挽肉を中弱火でじっくり丁寧に炒めることで、肉のおいしさを引き出しています。

## ■定番の白ごま担々をはじめ、今年も個性的な冷やし担々3種をご用意いたしました

「夏の一番人気 白ごま担々」は、濃厚でクリーミーな白ごまのおいしさを楽しめる定番の冷やし担々うどんです。程よい辛さで食べやすくツルツルと召し上がっていただける基本の冷やし担々です。最後に回しかけるごまラー油が味のアクセントになっていて、ピリ辛で濃厚、コク深い味わいが夏にピッタリです。

ラー油増しやラー油なしで辛さの調整もできますので、辛いのは苦手というお客様や、より辛くというお客様にもおいしく召し上がっていただけます。ご注文の際、どうぞお気軽にお申し付けください。

「さっぱり サラダ担々」は、白ごま担々をベースに、サニーレタス、大根、にんじん、レッドキャベツ、赤パプリカと5種類の野菜をたっぷり盛り付けています。不足しがちな野菜も摂れ、さっぱりと召し上がっていただけます。彩りも鮮やかで、蒸し暑さでなくなりがちなお腹を見た目からもそそります。

「濃厚 海老担々」は、白ごま担々に、海老をたっぷりトッピングし、海老の香りが豊かでピリ辛な海老ラー油で上げています。濃厚な海老の風味とごまダレと辛さが冷たいうどんによく合います。

白ごま担々と同様に、ラー油増しやラー油なしで辛さの加減もできます。お好みにより、ご注文時に「ラー油多め」「ラー油なし」と、お声掛けください。お好きな辛さでお楽しみください。

## ■お好みで味変も楽しめます！

お好みで「追い温玉(半熟たまご)」をすると、マイルドで深みが増す味わいの変化もお楽しみいただけます。

よりおいしくなった肉味噌を楽しめる新しい3種の冷やし担々は、暑い夏にぴったり。箸が進むこと間違いなしです。しっかり食べて、元気をチャージ！

3品ともテイクアウトもできます。テイクアウト専用の容器に入れてご提供いたします。ご自宅や職場など、店舗以外の場所でもぜひお試しください！



夏の一番人気 白ごま担々



さっぱり サラダ担々



濃厚 海老担々



《商品概要》

販売期間

2024年7月18日(木)～9月下旬

商品価格

夏の一番人気 白ごま担々 (小)590円 (中)740円 (大)910円

さっぱり サラダ担々 (小)740円 (中)890円

濃厚 海老担々 (小)790円 (中)940円

追い温玉(半熟たまご)110円

※すべて税込価格

※店内飲食・テイクアウト同一価格

※テイクアウトはうどん1杯につき容器代30円を頂戴いたします

※一部店舗では価格が異なります

販売店舗

全国の「はなまるうどん」(※一部店舗除く)

テイクアウト

可

はなまるでは「みんなに、おいしい驚きを。」を掲げ、今後もお客様においしさと驚きを提供する商品・サービスをお届けしてまいります



～ 報道関係者のお問い合わせ先 ～

株式会社はなまる

経営企画室 広報担当 清水

TEL 03-5651-8701

hanamaru-pr@hanamaru.com

～ お客様のお問い合わせ先 ～

株式会社はなまる

お客様相談室 TEL 0120-292-870

(受付時間 9:00～16:00)

<https://www.hanamaruudon.com/contact>