

味の民芸で令和初の手延べうどん食べ放題を開催

過去最高は 50 枚～いざ限界突破へ～

株式会社サガミホールディングスのグループ企業である味の民芸フードサービス株式会社（本社：東京都立川市錦町 3-6-6 代表取締役社長 大西 尚真）は、手延べうどんの和食ファミリーレストラン『味の民芸』において、2019年6月24日より『手延べうどん食べ放題』企画を実施いたします。

【企画概要】

- ◆開催期間： 2019年6月24日（月）～ 2019年6月30日（日）
- ◆開催時間： 11：00～21：00
- ◆販売店舗： 全国 味の民芸 50 店舗 （アクロスプラザ東久留米店、足利店、太田店、春日部ユリノキ通り店、桐生店、府中店を除く）
- ◆企画商品： 天ぷら付き手延べうどん食べ放題・・・1,250 円＋税



◆手延べうどんをさらに美味しくお楽しみいただくため、追加でつゆ、天ぷら、とろろもご用意しています。

黒豚ピリ辛つけつゆ・・・200 円+税

お替り天ぷら・・・250 円+税

とろろ・・・100 円+税



【手延べ製法とは】

小麦粉に水と塩を加えてこねた後、一本の長い棒状に仕上げます。これが手延べ麺づくりの始まりで、この棒状のような生地を少しずつ、何度にもわけて延ばし、うどんや素麺の太さに仕上げます。この手延べ麺をつくるためには、生地づくりから麺の完成までにおよそ、10 時間以上が必要です。

【手延べうどんの特徴】

食感は軟質で弾力がありややモチモチとしています。包丁を使わずに、延ばし続けて作るため、表面はツルツルとしており、喉越しの良さは天下一品です。手打ちうどんは、麺が太めで硬質な弾力を持つ力強いコシが特長である事から、両者を比較して讃岐（手打ち）の男うどん、備中（手延べ）の女うどんという言葉も生まれたということです。

【味の民芸について】

関東地方を中心に、西は岡山まで全国 56 店舗を展開する、和食ファミリーレストランです。倉敷をイメージした白壁調の建物と、和モダンをイメージしたおもてなし空間において、手延べうどんや信州そば、各種和食メニューを提供しております。

【サガミグループについて】

グループビジョンに「No1.Noodle Restaurant Company」を掲げ、和食麺処サガミ、味の民芸、どんどん庵などの和麺レストラン業態を中心に、国内に 261 店舗、海外に 5 店舗を展開しております。

公式 HP <https://www.sagami-holdings.co.jp/>

【上記に関するお問い合わせ先】

味の民芸フードサービス株式会社 経営企画部（担当：毛呂）

〒190-0022 東京都立川市錦町三丁目 6 番 6 号 中村 L Kビル 2 階

T E L : (042) 528-8333

F A X : (042) 529-7888

M a i l : t_moro@sagami.co.jp