

2020年7月6日  
味の民芸フードサービス株式会社

報道関係者各位

## 酒々井プレミアム・アウトレット 手延べうどん「びんむぎ」が7月11日オープン ～軽井沢の人気店が千葉エリア初出店～

この度、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、7月11日(土)千葉県の酒々井プレミアム・アウトレットのフードコートに、手延べうどん「びんむぎ」をオープンいたします。

びんむぎは、「至福の一杯」をテーマにした手延べうどん専門店です。茹で上げの「生うどん」ならではのツルツル・モチモチした麺のおいしさと、毎日店舗で取る手づくりのだし、こだわりの創作つゆで人気を集めており、軽井沢店では観光客だけでなく地域のお客様にも多くお越しいただいております。

### 【手延べうどんびんむぎ 酒々井店】

#### ■店舗情報

営業時間：10:00～20:00

住所：千葉県印旛郡酒々井町飯積2-4-1 酒々井プレミアム・アウトレット フードコート内  
(営業時間・定休日は酒々井プレミアム・アウトレットに準じます)

<https://www.premiumoutlets.co.jp/shisui/>

#### ■メニュー

びんむぎで提供するの、素材とつゆにこだわった創作手延べうどんです。フードコートでも一つひとつ丁寧に調理するうどんは、セルフ式のうどん店には真似のできないおいしさです。手延べうどんは、素麺のように延ばしながら独特の製法で作るうどんです。細めの麺でなめらかな「のどごし」が特徴です。



**写真左：「こいとろろ つけうどん」 850 円（税込 935 円）**

千葉県産の大和芋をすり、長芋と独自の配合で混ぜた粘りの強いとろろをたっぷり使ったつけ汁うどん。姫長芋の天ぷらを添えています。

**写真中央：「穴子と大海老の天おろしうどん」 980 円（税込 1,078 円）**

一本穴子と大海老、食べ応えのある天ぷらをのせた冷たいうどん。大根おろしとすだちでさっぱりと。

**写真右：「トマトの黒酢酸辣うどん」 950 円（税込 1,045 円）**

たっぷりのトマトと野菜を軽く煮込み、ふんわりと玉子を溶かし込んだスープは酸味と辛味が絶妙。うどんによく絡み、くせになる味です。

手延べうどんのほか、丼ものやデザートも取り揃えております。

**【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

TEL：（042）528－8333 FAX：（042）529－7888

Mail：[t\\_moro@sagami.co.jp](mailto:t_moro@sagami.co.jp)