

お父さんが主役になれる！父の日プレゼント！

お客様の声から生まれた、お家で手軽に「手打ちうどん」が作れるセットが登場です！

大庄屋株式会社（香川県仲多度郡琴平町 1223-9、代表取締役／楠木哲雄）は父の日に合わせて<手打ちうどんキット>を作りました！こちらは粉から作るセットではなく、すでに熟成させた生地やめん棒、うどんつゆまで付いた「お手軽に誰でも手打ちうどんを作れる」商品です。

料理をあまり作らないお父さんにも、気軽に楽しんで頂ける手打ちうどんセット内容になっています。

●大庄屋特製<頑固親父の手打ちうどんキット>●



■商品詳細（内容量4人前）

- ・うどん生地：200g×2
- ・めんうち棒：1本
- ・釜玉うどんのつゆ：100ml×1本
- ・道場指南書
(手打ちうどんの作り方)
- ・修了証書
- ・うどん道場ミニ会員証
- ・釜玉うどんの作り方（レシピ）

「手打ちうどんキット」は、大庄屋ホームページの「ネット限定商品」からお買い求めいただけます。価格は、**送料無料**で2,500円（税込）です。

おすすめポイント

- ①作り方説明書が入っています。また、大庄屋のHP上で<手打ちうどんキット>の作り方を **you tube** にアップしています。
- ②お手軽に作れますので「香川県民だけど讃岐うどんを作ったこと無い」という方にもオススメの商品です。
- ③自分で作ることの喜びや楽しさを、香川県の名産品である「讃岐うどん」を通じて感じていただけます。

大庄屋より

今、「自宅でそば打ち」が男性の趣味で人気です。そして「讃岐うどん」がメジャーになった今、そば同様、自宅でも作りたいという方が増えてくるはずです。しかし値段の安い「手打ちうどんのセット」は少ない上に、小麦粉から作るセットが多ので、上手にうどんを作れるか心配の方も多いようです。そのようなお客様の声から生まれたのが、この「手打ちうどんキット」です。「熟成させた生地」をお送りすることで、誰でも簡単に作ることができるセットを作りました。

「気軽に手打ちの讃岐うどんが食べられる」ということを全国の方に知って頂き、讃岐うどんの良さを多くの方に伝えていきたいです。

■大庄屋株式会社

設立 : 1991年7月

代表者: 楠木哲雄

所在地: 〒766-0001 香川県仲多度郡琴平町 1223-9

TEL: 0120-00-2656 FAX: 0877-75-5476

E-mail: sanuki-udon@osyoya.com

URL: <http://www.osyoya.com>

——問い合わせ先

大庄屋株式会社(担当者:山地、福家)

TEL:0120-00-2656 FAX:0877-75-5476

E-mail:sanuki-udon@osyoya.com

URL:<http://www.osyoya.com>

※写真などの資料をご入用の際は、ご連絡くださいませ。郵送またはEメールにてお送りいたします。

※作っているところを撮影されたい場合は、弊社の社員が実演します。

※手打ちキットを体験されたい方は、無料でサンプルを差し上げます。その際は、記事として取り上げていただくとありがたいです。

本件が、御社メディアのお客様のお役に立つ情報となれば幸いです。