

讃岐うどんで省エネ！夏限定 極細さぬきうどん！

茹で時間が通常より約77%短縮した、讃岐うどんのご紹介です。

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、うどんの茹で時間を通常より約77%短縮した、「極細 さぬきうどん」を作りました！

茹で時間が短縮されたことで、「省エネ」しつつ、「時短」料理をつくり「美味しい」うどんが食べられる、三拍子そろった讃岐うどんに仕上がりました。

もちろん讃岐うどんの特徴である「コシ」「のどごし」「ツヤ」もごさいます！

「極細半生うどん」は7月3日に販売開始し、「極細本生うどん」は7月8日（予定）から販売いたします。

普通麺と極細麺の違い茹で時間の短縮！ **最大約77% OFF!!**

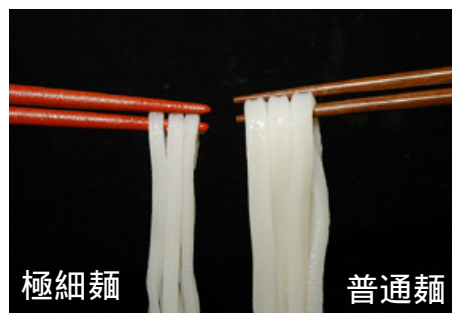
普通麺の茹で時間が約13分間に対し、極細麺は約3分～5分で茹で上がります。省エネだけではなく、時間の短縮にもなり、忙しい方にぴったりです。

ツルとしたのどごし！

通常より細い麺なので、食欲のない夏でもツルツルと食べられます。さっぱりとした讃岐うどんを食べたい方にぴったりです。

涼しさを感じる細さ！

見た目が冷麦やそうめんに近いので、夏を感じる讃岐うどんです。季節感を大切にする方にお勧めします。

**【極細半生うどん】と【極細本生うどん】****極細半生うどん**《商品名》
細くてもコシあり讃岐うどん（夏限定 極細麺）

《おすすめポイント》

- ・「コシ」がしっかりある！
- ・保存期間 常温で約30日！
- ・茹で時間 5分！

極細本生うどん《商品名》
茹で時間3分極細さぬき本生うどん

《おすすめポイント》

- ・茹で時間 3分！
- ・小麦の風味が強い！
- ・保存期間 冷凍で約30日！（冷蔵の場合 7日）

1. 省エネ！
2. 時間短縮！
3. 美味しい！

拍子揃った
讃岐うどんです！

大庄屋より

この夏は「エネルギーを節約」することが、大切な課題になっています。私たち大庄屋も、省エネを手助けできるような活動をしたいと思い、「短い時間」茹でることの出来る讃岐うどんの開発をすすめました。

そしてこの度、通常より最大77%も茹で時間をカットすることが出来ました。もちろん、讃岐うどんの特徴である「コシ」「のどごし」「ツヤ」もごさいます！

今、日本中が大変な時期を過ごしていますが、少しでもポジティブな気持ちになっていただきたい思いもあって、これらの商品をご案内しております。

我慢をせず、省エネをしながら、美味しい讃岐うどんを食べてもらいたい！ということを、伝えられればありがたいと思います。

おしょうや

大庄屋株式会社

設立：199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

<お問い合わせ先>

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。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。