

創業40年で初めて 神座のうどん「破門」を限定発売します 国産小麦粉100%使用、酒粕坦々うどん

「どうとんぼり神座（かむくら）」を運営する株式会社理想実業（本社：奈良県北葛城郡 代表取締役 布施正人）は、2017年1月24日（火）から期間限定で、創業以来初めての提供となる酒粕坦々うどん「破門」を販売することが決まりましたのでお知らせいたします。

「破門」は、2017年1月28日封切りの松竹映画「破門」とのタイアップメニューとして開発された、神座約40年の歴史のなかでも初めてご提供する“うどん”メニューです。

マイルドな坦々麺をベースに、坦々ペーストには酒粕・甘酒が練りこんであります。スープをすすると、ほんのりとした甘い日本酒の香りが口いっぱい広がります。

麺は、ラーメン専門店「どうとんぼり神座」にとって、最初で最後の試みとなる“うどん”を使用します。国産小麦粉100%のうどんは、のどごしがよく、なめらかです。

薬味の青ネギと白ネギは、それぞれ異なる歯ごたえと旨味があり、このメニューの絶妙なアクセントになっています。

全国の「どうとんぼり神座」全店舗にて、約1ヶ月間（予定）の期間限定販売となります。特別メニューの酒粕坦々うどん「破門」を、ぜひこの機会にご賞味下さい。



マイルドな坦々麺がベースです



酒粕坦々うどん「破門」

◆ 商品概要

- メニュー名 : 酒粕坦々うどん「破門」
- 提供店舗 : 「どうとんぼり神座」全店舗で販売
- 販売期間 : 2017年1月24日（火）～ 約1ヶ月間（予定）
- 参考価格 : 税込み 880円（店舗によって価格が異なります）

神座創業以来初のうどんメニュー「破門」について、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。

< 報道関係者様からのお問い合わせ先 >

株式会社理想実業 MD本部 担当：シニアマネジャー 山下正嗣
電話：0745-54-3790 FAX：0945-54-3791