

新食感「グミ系うどん」店が9月25日森ノ宮にオープン 秘密は、約600万円かけて製作した「圧力釜」 ～大阪初の「圧力釜システム店舗」、国の認可済み～

株式会社はちまん（大阪府堺市西区浜寺石津町日4-14-1、代表取締役 八幡圭輔）は、2017年9月25日(月)、圧力釜システムを使ったうどん店「うどん酒場 はちまん」（大阪府大阪市城東区森ノ宮1-6-111 NLC森ノ宮ビル1階）をオープンします。

■この食感まるでグミ!?「はんばないコシ」のうどん店オープン!

「ツルツル」「シコシコ」などの擬音語で食感を伝えることが多い「うどん」。当社はこの度、例えるならグミ?な新食感うどん店「うどん酒場 はちまん」を9月25日(月)大阪・森ノ宮にオープンいたします。

◎食感の秘密は、同社社長が5年の構想を経て開発した圧力釜システム

圧力釜で茹で上げたうどんを提供している店は関西にはまだ少なく、「この新食感をより多くの人に食べてほしい」と、大阪初の「圧力釜のシステム化」に踏み切りました。圧力釜にすることで、お湯の沸点が120度まで上がり、通常の麺と比べて約1.5倍の弾力性を取得。うどん本来の麺の美味しさを楽しむことができます。

お客様には、当店のうどんの食感が最も活きる「ざるうどん」（590円、税込）をぜひお召し上がりいただければと思っております。



国の認可済「はちまん」の圧力釜システム

■構想から約5年で完成! 製作費約600万円の圧力釜システムはうどん業界を救う!?

実はうどん業界は、市場調査データからも見て取れるように、ここ10年間ほぼ横ばい状態であり、外食産業では比較的变化の少ない市場となっています。理由は、近年の法人化された大手うどんチェーン店やセルフうどん店の増加です。

当店は、提供時間の短縮と大手チェーン店には負けない品質の向上を目指し、これまで圧力釜の課題であった「工程の簡素化」を可能にするため、圧力釜のシステム化を決意。約5年の構想・製作費約600万円で今回の圧力釜のシステムを構築しました。そしてこの結果が認められ、圧力釜のシステム化は、国・中小企業庁の「革新的・商業・サービス開発支援補助金事業」の対象に選ばれました。

当店といたしましては、今回の革新的な開発が今後のうどん業界の発展に貢献できればと思っております。

■「うどん酒場 はちまん」店舗詳細

住所：大阪府大阪市城東区森ノ宮1-6-1111 NLC森ノ宮ビル1階

電話番号：06-6167-9987

営業時間：11時～15時（うどん・丼・定食）
17時～22時30分（うどん酒房）

席数：46席

定休日：日曜日・祝日

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。

うどんの味が気になるメディア様は、試食も可能ですのでお気軽にご連絡くださいませ。ご不明点などございましたら、下記担当者宛にご連絡ください。



新食感を存分に堪能できる! 「ざるうどん」



●取材に関するお問い合わせ●

株式会社はちまん 担当：八幡圭輔

TEL:072-245-5771 八幡携帯：090-3895-1818 E-mail：Hachiman@zeus.eonet.jp