

## 冬を先取り！日韓ブレンド出汁のスンドゥブ×うどんの新メニュー なんばウォークの「じゅろく なんば別邸」で「和韓特製スンドゥブうどん」 10/24(土)から冬季限定提供、“鍋のㇼ”を最初から楽しめる温活グルメ

「和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく なんば別邸」(大阪市中央区千日前1丁目虹の町5-12 なんばウォーク地下街)は2026年10月26日(月)より、当店オリジナルの和韓スンドゥブにもちもち食感のうどんを加えた「和韓特製スンドゥブうどん」(1,650円、前菜3種付き)をご提供します。これからの寒い季節にぴったりの、冬を先取りした期間限定メニューです。

### ■スンドゥブに“うどん”入れちゃいました！黄金タッグの新メニュー

※価格は全て税込

「じゅろく別邸」は、大阪・箕面、名古屋駅前の2店舗で展開する「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」で提供している「スンドゥブ」に特化した専門店です。じゅろくのスンドゥブは、数々の著名人が箕面本店まで食べに訪れるほどの人気メニューです。2025年7月に2店舗目としたオープンした「じゅろく なんば別邸」は、20～40代の女性客を中心に人気を集めています。

「和韓特製スンドゥブうどん」(1,650円)は、日本と韓国の伝統出汁をブレンドし、味噌で味のバランスを調えながら数時間煮込んだ味わい深いスンドゥブにうどんを加えた一品です。もちもちとした食感のうどんに程よい辛さとうまみが特徴の特製スンドゥブスープが絡みます。おいしく温まることができる、肌寒くなるこれからの季節にぴったりのメニューです。

そのまま食べるだけでなく、生卵(+110円)やチーズ(+240円)などのトッピングを加えながら自分流にアレンジしたり、追いご飯(+100円)を加えクッパ(雑炊)にして最後の一滴までお楽しみいただいたり、アレンジは無限大。和と韓の要素が融合したじゅろくならではのスンドゥブを、思う存分お楽しみください。



「和韓特製スンドゥブうどん」  
(税込1,650円、前菜3種付き)

### ■メニュー詳細

商品名：和韓特製スンドゥブうどん

価格：1,650円

提供期間：2026年10月24日(土)～2027年2月末まで

内容：もちもちとした食感のうどんを加えた和韓スンドゥブ

※スンドゥブの辛さは4段階からお選びいただけます

※前菜3種付き

※ご飯は+100円でお付けできます

### ■店舗概要

店名：和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく なんば別邸

住所：大阪市中央区千日前1丁目虹の町5-12 なんばウォーク地下街

電話番号：06-7777-5232

営業時間：11時～22時

定休日：施設に準ずる

店舗面積：59.4平方メートル

席数：カウンター9席、テーブル8席

公式Instagram：[https://www.instagram.com/juroku\\_namba/](https://www.instagram.com/juroku_namba/)



店舗外観

メディア関係者さま限定で店頭でのご試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

### ◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「和韓料理 スンドゥブ専門店じゅろく なんば別邸」広報事務局 担当 = 小村・岡本

電話 = 06-4708-3766 メール = [pr@raple.co.jp](mailto:pr@raple.co.jp)