日高屋「黒酢しょうゆ冷し麺」「大宮担々麺」販売開始のお知らせ

株式会社ハイデイ日高(本社:埼玉県さいたま市 大宮区/代表取締役社長:高橋 均)は、2022年4月28日(木)
より、「日高屋」全店舗にて、季節商品「黒酢しょうゆ冷し麺」「大宮担々麺」を期間限定で提供開始いたします。

●あなたはどちら？一足早い夏の味！ひんやりサッパリ or 旨辛な刺激
「黒酢しょうゆ冷し麺」は食欲がないときでも、さっぱりお召し上がりいただける日高屋定番の夏の限定メニューです。
スープは、黒酢、リンゴ酢、穀物酢、レモン果汁をオリジナルのバランスで配合し、本醸造しょうゆと合わせて仕上げています。日高屋オリジナルの細麺とも相性抜群。具材は、きゅうり、ワカメ、ハム、錦糸玉子とバランスも良くお召し上がりいただけます。

「大宮担々麺」は、ふわふわの玉子でとじたザーサイの風味とコクが、クセになる担々麺です。甕(かめ)漬けザーサイ、ごま、甘口粗挽き唐辛子、にんにく、たまねぎ、ニラを絶妙に炒め、特製スープと合わせています。見た目より辛さはマイルドですが、お好みで、辛口に変更も可能。辛い物好きな方は、ぜひ、スタッフにお声がけください。

「大宮担々麺」は、2019年の春に期間限定メニューとして登場しました。このメニュー名には、日高屋発祥の地である大宮より発信し、お客様にご愛顧いただき根付いて欲しいという思いが込められています。今年は、誕生から３年目。販売期間終了まで、多くのお客様にお楽しみいただけたら幸いです。

●商品開発責任者のコメント
「黒酢しょうゆ冷し麺」は、暑い季節の日高屋の定番として毎年ご好評いただいております。
日高屋では、麺と具材を別皿で提供していますので、お客様のお好みの量で具材をのせたり、お好みの具材を組み合わせたり、お客様ご自身でアレンジをお楽しみください！

暑い季節にはスタミナ重視という方は、ぜひ「大宮担々麺」を！
他には無い味の担々麺を目指して作り上げた自慢のスープは、半ライスや半チャーハンにかけるのもおすすめですよ。

個性の違う季節商品「黒酢しょうゆ冷し麺」と「大宮担々麺」を、是非お試しいただき、SNSなどでみなさんの感想を楽しみにしています。

●季節商品「黒酢しょうゆ冷し麺」
期間限定販売
定価:550円(税込)

・餃子セット 定価:760円(税込)
・半チャーハンセット 定価:800円(税込)

●季節商品「大宮担々麺」
期間限定販売
定価:650円(税込)

・餃子セット 定価:860円(税込)
・半チャーハンセット 定価:900円(税込)

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com