

名物

Series

お店の知恵と  
工夫が詰まった逸品

SHIDAX

# 釜玉うどん

東北支店 仙台大学  
店長考案  
お出汁と明太の相性にこだわった



## 店長こだわりポイント

昆布が利いた風味豊かなお出汁と、かつお節風味とコクのある甘タレをブレンドした特製つゆを作っています。トッピングの具材を活かすために少し甘みを加えました。トッピングのマヨネーズで濃厚に、明太子でピリ辛とさっぱりな味わいが相性抜群です。混ぜることで味変し、食べ進んでしまう満足感のある釜玉うどんです。是非ご賞味ください！