

2022年1月24日

津田の松原サービスエリア

穴吹エンタープライズ株式会社

津田の松原 SA 節分限定商品！

酢飯の代わりにうどんで作った『うどん恵方巻』

穴吹エンタープライズ株式会社（本社：香川県高松市、代表取締役社長：富岡徹也）が運営する高松自動車道 津田の松原サービスエリア（以下、当施設）は、2022年2月3日（木）限定で、『うどん恵方巻』・『うどん恵方巻 寅年バージョン』を販売いたします。

節分の日に吉の方向とされる恵方に向かって無言で食べると縁起がいいとされる恵方巻。当施設は、2017年にうどん県ならではの恵方巻を作れないかと考え、讃岐うどんを使用した『うどん恵方巻』を開発しました。それ以降、節分の日に合わせて販売することに好評をいただいているため、今年も数量限定で販売いたします。

酢飯の代わりに讃岐うどんを海苔の上に一本一本丁寧に敷き詰め、うどんのトッピングでお馴染みのえび天や牛肉などの具を包んだ、うどん愛溢れる恵方巻です。讃岐うどんは、当施設のセルフうどん店「あなびき家」のうどんを使用しています。

今後も県内外の方々へ香川の魅力を伝える情報発信拠点の一つとして、地域の特色を生かした商品開発や地域住民と企業をつなぐ活動に取り組んでまいります。

■ うどん恵方巻 料金：500円(税込)

【具材内容】

- ・讃岐うどん
- ・えび天
- ・牛肉
- ・にんじん
- ・きゅうり
- ・玉子
- ・かんぴょう
- ・椎茸



〈内容〉

海苔の上にうどんを敷き詰め、えび天・牛肉・にんじん・きゅうり・玉子・かんぴょう・椎茸を巻き込んだ具沢山の恵方巻です。味付けは、讃岐うどんの味を更に再現するため、うどん出汁のジュレを使用。またサクサクのえび天が入っているため、天ぷらうどんを食べている感覚を味わうことができます。

■ うどん恵方巻 寅年バージョン 料金：650円(税込)

【具材内容】

- ・讃岐うどん
- ・えび天
- ・きゅうり
- ・かんぴょう
- ・玉子
- ・台湾唐揚（骨付鳥味）
- ・にんじん



〈内容〉

寅年バージョンの恵方巻は、表面を錦糸玉子で覆うことで海苔の黒と玉子の黄色で寅を表現しました。

具材には骨付鳥味の台湾唐揚を使い、マヨネーズでアクセントを加え、ご当地ならではの食べ方を再現しました。もちろんうどんとの相性も抜群です。

【予約受付に関して】

予約受付期間：1月24日（月）～2月2日（水）10時～17時

予約専用番号：0879-42-1777（津田の松原サービスエリア上り線）

予約引渡日時：2月3日（木）10時～16時

※当日16時までにお越し頂けない場合は予約を無効とさせていただきます。直接、店頭でお買い求めください。

【当日の販売概要】

場 所：あなぶき家（津田の松原サービスエリア上下線内）

販売日：2月3日（木）

販売時間：10時～売り切れ次第終了

お問い合わせ先：0879-42-1777（津田の松原サービスエリア上り線）

0879-42-0880（津田の松原サービスエリア下り線）

※手作りのため販売数に限りがございます。

■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 事業推進室 担当:廣瀬 圭（ひろせ けい）

TEL：0879-42-5892 携帯：070-6662-7432 FAX：0879-42-5889

E-mail：k-hirose@anabuki-enter.co.jp

※商品は2月1日（火）からご用意しております。上記までお問い合わせください。

【参考資料】

■穴吹エンタープライズ株式会社 (<https://www.anabuki-enter.jp/>)

設立：1987年（昭和62年）7月22日 資本金：4,000万円 従業員数：約800名

ホテル事業を中核としてスポーツ健康増進事業、サービスエリア事業、公共施設を運営

■津田の松原サービスエリア (<https://sat.anabuki-enter.jp/>)

上り線：徳島方面行 〒769-2402 香川県さぬき市津田町鶴羽 935-5 TEL:0879-42-1777

下り線：高松方面行 〒769-2402 香川県さぬき市津田町鶴羽 939-1 [TEL:0879-42-0880](https://tel:0879-42-0880)