

## 風雲丸 冬季限定メニュー「石焼めんたい煮込みつけ麺」を12月10日から販売開始

株式会社ウィズリンク（本社・広島県広島市安佐南区伴南 代表取締役社長 富谷薫）が展開するフランチャイズラーメンチェーン「風雲丸」では、12月10日（木）から期間限定で「石焼めんたい煮込みつけ麺」を発売します。

「石焼めんたい煮込みつけ麺」は、風雲丸自慢の超濃厚豚骨石焼つけ麺にたっぷりの明太子を合わせた、開発者渾身の一品です。

スープに溶け込んだ明太子に加え、炙りチャーシューの上にも明太子をトッピング。あなたの好きな食べ方で、明太子の味と風味をお楽しみいただけます。こだわりの麺は大盛まで同一料金だから、風雲丸自慢のつけ麺をお腹いっぱいお召し上がりいただけます。

さらに、明太子の味を最後まで楽しんでいただけるように追い飯セットをご用意。残ったつけダレに割り飯を入れて、美味しいスープを一滴残らずお楽しみいただけます。

### 石焼めんたい煮込みつけ麺

販売期間 2020年12月10日～2021年3月（予定）

※店舗により販売期間が異なる場合がございます。

販売価格 石焼めんたい煮込みつけ麺 890円（税込979円）

石焼めんたい煮込みつけ麺追い飯セット 950円（税込1,045円）

※どちらも麺大盛同一料金

### 実施店舗

三重県：伊勢店

広島県：祇園西原店、立町店、広島宇品店

愛媛県：松山空港通り店

福岡県：福岡鶴田店

沖縄県：メガドンキホーテうるま店

※内容は発表時のものです。予告なく内容の変更や販売の中止をする場合がございますのでご了承ください。

※店舗により一部金額、内容が異なる場合がございます。



### 風雲丸について

2009年、ばり嗎、とりの助に次ぐ第三のブランドとしてウィズリンクが生み出した、広島では珍しい、関東系のつけ麺専門店。熱した石鍋に濃厚な豚骨魚介スープを入れることで、いつまでもグツグツとアツアツを楽しめる、他では食べられないつけ麺をお楽しみ頂けます。風雲丸の命は、極限まで水分を減らして煮込んだ豚肉、豚骨、豚背脂の味を引き出した豚骨熟成スープ。最大600gまで増量無料（メニューにより量は異なります）なもちもちの太麺に濃厚なスープがしっかりとからみ、つるつと美味しくお召し上がりいただけます。

### 本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ウィズリンク  
企画本部 佐伯、松永  
Tel (082)849-6004  
携帯電話 080-6339-4823  
saekit@with-link.co.jp  
広島県広島市安佐南区伴南 1-5-30-2