

風雲丸 夏季限定商品「冷やしトロ玉醤油つけ麺」を6月24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1-5-30-2 代表取締役 富谷薫)が店舗展開しております。石焼濃厚つけ麺「風雲丸」は、2021年6月24日から、夏季限定商品「冷やしトロ玉醤油つけ麺」を販売します。

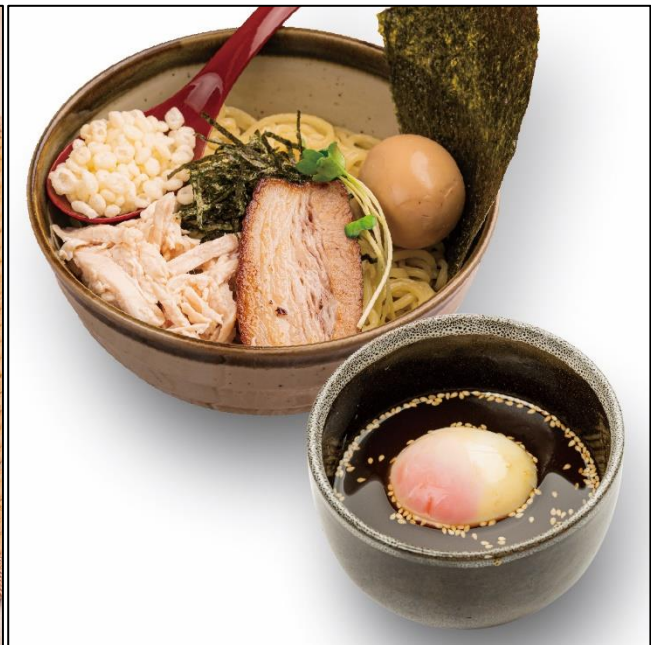
当店自慢のツルシコ麺の喉ごしを、醤油の風味と鰹だしの旨味を最大限引き出した冷たいスープでお楽しみください。暑い夏にピッタリの風雲丸の自信作です。麺の並盛と大盛は同一料金となっております。また、具材がたっぷりの「特製冷やしトロ玉醤油つけ麺」もご用意いたしました。期間限定ですので是非お試しください。

なお、一部店舗ではお持ち帰りもできますので、ご自宅や職場でも、こだわりの味をお召し上がりいただけます。

<冷やしトロ玉醤油つけ麺>



<特製冷やしトロ玉醤油つけ麺>



開催期間 2021年6月24日～8月下旬(予定)

※店舗により終売時期が異なりますので、
詳細は店舗にご確認ください。

販売商品 冷やしトロ玉醤油つけ麺(並盛・大盛)税込 830円

特製冷やしトロ玉醤油つけ麺(並盛・大盛)税込 990円
(チャーシュー、味玉、のりをトッピング。)

実施店舗

三重県:伊勢店

広島県:立町店、祇園西原店

愛媛県:松山空港通り店

福岡県:福岡鶴田店

沖縄県:MEGAドン・キホーテうるま店

※内容は発売時のものです。予告なく販売の中止を
する場合がございますのでご了承ください。

※店舗により売価等が異なる場合がございます。

風雲丸について

2009年に広島で誕生した関東系のつけ麺専門店。豚骨と魚介の超濃厚合わせスープ「石焼濃厚つけ」を中心に、豊富なメニューを取りそろえています。

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いただけます。特盛まで麺の増量無料(メニューにより量は異なります)であり、もちもち食感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 広報担当 浜辺

TEL:082-849-6667

FAX:082-849-6668

E-mail:hamabek@with-link.co.jp

〒731-3168 広島市安佐南区伴南1-5-30-2