



Press release



2022年12月1日
株式会社ウィズリンク
企画本部

風雲丸 冬季限定メニュー「生姜香る 味噌つけ麺」を12月1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 秋月大輔）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1日（木）から期間限定で「生姜香る 味噌つけ麺」を発売します。

濃厚な豚骨スープに味噌を合わせ、冬らしく生姜とゆずの風味豊かなつけ汁に仕上げました。麺には豚の生姜焼きとたっぷりのもやしをトッピング。身体はポカポカ、お腹いっぱい幸せいっぱいになれる贅沢な逸品をぜひお試しください。
生姜焼き肉を倍量（100g）もドカンとトッピングした「肉マシマシ！ 生姜香る味噌つけ麺」もおすすめです。

一部店舗では持ち帰りにも対応。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。

生姜香る 味噌つけ麺

販売期間 2022年12月1日～2023年2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	生姜香る 味噌つけ麺	麺並盛	税込 979円
		麺大盛	税込 1,034円
	肉マシマシ！ 生姜香る 味噌つけ麺	麺並盛	税込 1,199円
		麺大盛	税込 1,254円

実施店舗

三重県：伊勢店

広島県：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

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