

## 風雲丸 春季限定メニュー「鰹かおる 鴨せいろつけめん」を3月17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、3月17日（木）から期間限定で「鰹かおる 鴨せいろつけめん」を発売します。

合鴨&魚介の旨みたっぷりの絶品スープとモチモチ太麺がベストマッチな風雲丸オリジナル鴨せいろが新登場！スモーキーな合鴨肉と香ばしい白ねぎの贅沢トッピングに心も弾む、食べて納得の美味しさです。鴨と鰹のマリアージュを思う存分お楽しみください。

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。

### 鰹かおる 鴨せいろつけめん

販売期間 2022年3月17日～2022年6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 鰹かおる 鴨せいろつけめん 税込 858円  
※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  
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