

風雲丸 冬季限定メニュー「石焼めんたい煮込みつけ麺」を11月25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 秋月大輔）が店舗展開しております、石焼濃厚つけ麺「風雲丸」は、2021年11月25日から期間限定で「石焼めんたい煮込みつけ麺」を販売します。

2021年風雲丸冬の限定商品は「石焼めんたい煮込みつけ麺」。2020年冬の限定メニューとして大好評をいただいた商品が、ご好評にお応えして再登場します。

「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、風雲丸自慢の極太麺をお腹いっぱいお召し上がりください。

さらに、スープを最後の一滴まで楽しんでいただけるように追い飯セットをご用意。残ったつけダレにご飯を入れて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 2021年11月25日～2022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。

※一部取り扱いのない店舗もございます。



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）

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
携帯電話 080-6339-4823
Tel (082)849-6004
saekit@with-link.co.jp
広島県広島市安佐南区伴南 1-5-30-2