

2023年1月23日

津田の松原サービスエリア

穴吹エンタープライズ株式会社

今年もやります！津田の松原 SA 節分限定商品！

酢飯の代わりにうどんで巻いた『うどん恵方巻』

穴吹エンタープライズ株式会社（本社：香川県高松市、代表取締役社長：三村和馬）が運営する高松自動車道 津田の松原サービスエリア（以下、当施設）は、2023年2月3日（金）限定で、『うどん恵方巻』・『うどん恵方白福巻き（卯年バージョン）』を販売いたします。

節分の日に吉の方向とされる恵方に向かって無言で食べると縁起がいいとされる恵方巻。当施設は、2017年にうどん県ならではの恵方巻を作れないかと考え、讃岐うどんを使用した『うどん恵方巻』を開発しました。それ以降、節分の日に合わせて販売することに好評をいただいているため、今年も数量限定で販売いたします。

酢飯の代わりに讃岐うどんを海苔の上に一本一本丁寧に敷き詰め、うどんのトッピングでお馴染みのえび天や牛肉などの具を包んだ、うどん愛溢れる恵方巻です。

讃岐うどんは、当施設のセルフうどん店「あなぶき家」のうどんを使用しています。

『うどん恵方白福巻き（卯年バージョン）』は 卯年にあやかり白ウサギをイメージした恵方巻きです。具材には、ウサギの大好きな人参を使ったキンパ具材に味付けした牛肉を讃岐うどんで包みました。

今後も県内外の方々へ香川の魅力を伝える情報発信拠点の一つとして、地域の特色を生かした商品開発や地域住民と企業をつなぐ活動に取り組んでまいります。

■ うどん恵方巻 料金：800円(税込)

【具材内容】

- ・讃岐うどん ・えび天
- ・オリーブ牛肉・金時人参
- ・きゅうり ・玉子
- ・かんぴょう ・椎茸

〈内容〉

海苔の上にうどんを敷き詰め、えび天・きゅうり・玉子・かんぴょう・椎茸・そして今回は県産牛肉、金時人参を巻き込んだ具沢山の恵方巻です。味付けは、讃岐うどんの味を更に再現するため、うどん出汁のジュレを使用。またサクサクのえび天が入っているため、天ぷらうどんを食べている感覚を味わうことができる一品です。



■ うどん恵方白福巻き（卯年バージョン） 料金：700円(税込)

【具材内容】

- ・讃岐うどん ・薄焼き卵白
- ・味付け牛肉
- ・キンパ具材
(人参、小松菜、牛房、カニカマ、たくわん)



〈内容〉

卯年バージョン巻は、薄焼き卵白で恵方巻をオムレツ風に覆うことで干支の卯を表現しました。
具材には韓国のキンパ具材に味付け牛肉を加えました。
もちろんうどんとの相性も抜群です。

【予約受付に関して】

予約受付期間：1月23日（月）～2月1日（水）10時～17時

予約専用番号：0879-42-1777（津田の松原サービスエリア上り線）

予約引渡日時：2月3日（金）10時～16時

※当日16時までにお越し頂けない場合は予約を無効とさせていただきます。直接、店頭でお買い求めください。

【当日の販売概要】

場 所：あなぶき家（津田の松原サービスエリア上下線内）

販売日：2月3日（金）

販売時間：10時～売り切れ次第終了

お問い合わせ先：0879-42-1777（津田の松原サービスエリア上り線）

0879-42-0880（津田の松原サービスエリア下り線）

※手作りのため販売数に限りがございます。

■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 事業推進室 担当:廣瀬 圭（ひろせ けい）

TEL：0879-42-5892 携帯：070-6662-7432 FAX：0879-42-5889

E-mail：k-hirose@anabuki-enter.co.jp

※商品は2月1日（水）からご用意しております。上記までお問い合わせください。

【参考資料】

■穴吹エンタープライズ株式会社 (<https://www.anabuki-enter.jp>)

設立：1987年（昭和62年）7月22日 資本金：4,000万円 従業員数：約640名

ホテル事業を中核としてスポーツ健康増進事業、サービスエリア事業、公共施設を運営

■津田の松原サービスエリア (<https://sat.anabuki-enter.jp/>)

上り線：徳島方面行 〒769-2402 香川県さぬき市津田町鶴羽 935-5 TEL:0879-42-1777

下り線：高松方面行 〒769-2402 香川県さぬき市津田町鶴羽 939-1 [TEL:0879-42-0880](https://tel:0879-42-0880)