



報道関係者各位

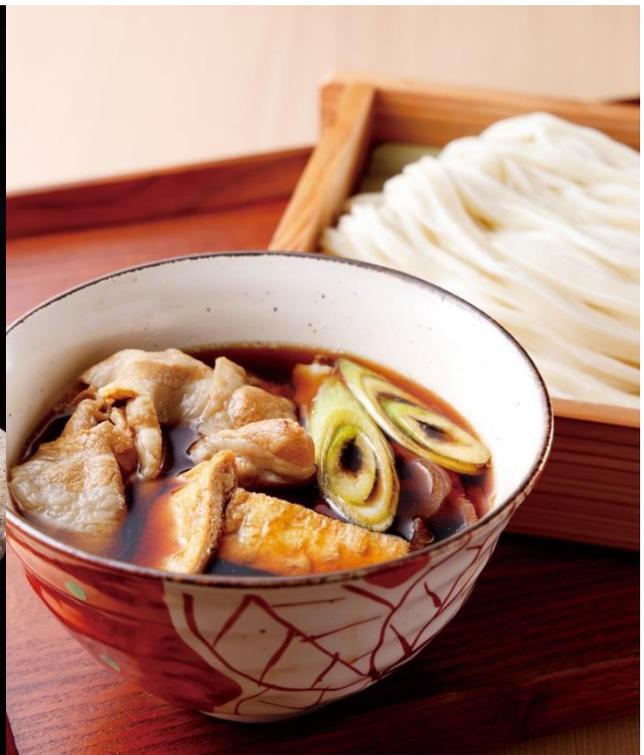
2023年1月19日
株式会社 J・ART

【煮込うどん亭丸坂】 愛知県春日井市にグランドオープン

株式会社 J・ART（本社:岐阜県各務原市、代表取締役:坂井哲史）は、こだわりのうちたて自家製麺を使用した煮込みうどんを提供する「煮込うどん亭丸坂」（にこみうどんてい まるさか）を、2023年1月26日（木）愛知県春日井市にオープンいたします。



味増煮込うどん（えび天）



つけ汁うどん（牛しゃぶ）

店舗は国道 19 号沿いで、駐車場完備。車での来店も便利な立地です。また、テーブル席、カウンター席がございますので、ご家族、グループ、おひとり様など、幅広い客層に対応しております。

味噌煮込みうどんやカレー煮込みうどんの他に、つけ汁うどん、東海地方で馴染みの「ころうどん」などを提供いたします。

メニューは、味噌煮込うどん（玉子）980 円、つけ汁うどん（牛しゃぶ）980 円、ころうどん 780 円など、バリエーション豊富に用意。今後は期間限定メニューやテイクアウトメニューなども登場予定です。



～素材のこだわり～



【うちたて自家製麺】

厳選した小麦粉をブレンド。
麺はこだわり、煮込みうどん用とつけ汁用の2種類のうどんを楽しめます。
煮込みうどんはコシが強く真水のみを使用した生麺。つけ汁うどんはしっかり熟成させたもちもち茹で上げ麺。
毎日店内にて製麺しております。



【出汁は「むろさき本節削り」】

4種類の削り節から取った上質な配合になっています。
むろ節のコク・まろやかさ、さば節のうま味、うるめ節の味の深み、宗田節の濃厚な味。
それぞれのだしが持つ長所を引き出すため独自の配合で使用し、美味しさを追求しました。



【熟成味噌】

味噌煮込みうどんの熟成味噌は黄金比。
八丁味噌・赤味噌・白みそのブレンドがバランスよく、やわらかいコクと豊かな風味を引き立たせ、味わい深く癖になります。



【岐阜県産「ハツシモ」を使った羽釜炊きごはん】

羽釜で炊いたごはんはお米一粒一粒に熱が伝わり米が立ち、ふっくらと白く艶の良い炊きあがりになります。



■煮込うどん亭丸坂

店舗住所：〒486-0817

愛知県春日井市東野町 9-1-24

電話番号：0568-27-5600

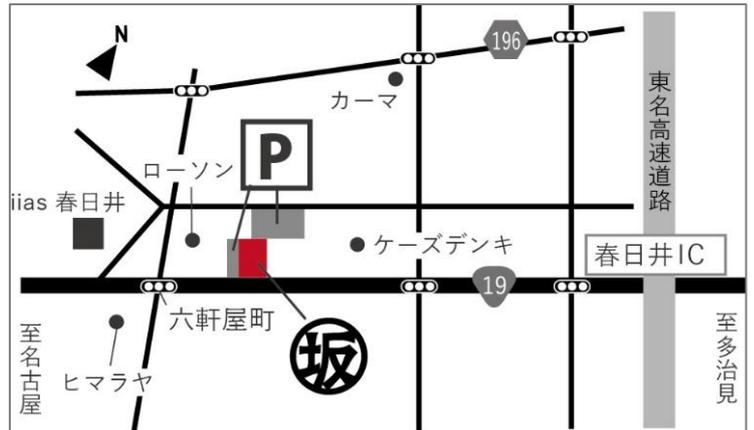
営業時間：11:00～21:00

駐車台数：25 台

客席数：56 席

オープン日：1月26日（木）11:00

公式ホームページ：1月25日公開予定



店内の様子

■株式会社 J・ART/「煮込うどん亭丸坂」本部

会社設立：1987年10月

代表取締役：坂井哲史

本社：岐阜県各務原市蘇原東島町4丁目61番地

東京本社：東京都千代田区外神田6丁目14番2号 サカイ末広ビル8階

事業内容：飲食店の経営、不動産賃貸業、さざれ石の販売

飲食店の経営は「さかい珈琲」のチェーン展開の他、秘伝のタレと備長炭で焼き上げた鰻を使い、極上のうな丼やひつまぶしを提供する「美濃金」のチェーン展開も開始している。