

寒いこの時期に鍋うどん弁当はいかがですか？

10月23日から販売開始の鍋うどん弁当。おかげさまで、今年もたくさんのお客様からご予約を頂いております。感謝申し上げます。

きょうしよくでしか味わえない冬季限定メニュー！

是非是非ご賞味下さい。

あつあつ
鍋うどん弁当 2023-2024

<期間>2023年10月23日(月)～2024年3月29日(金)まで

あつあつおいしい5か月、始まります！
これから寒くなるこの季節にぴったりな鍋うどん弁当。
今年もいよいよ販売開始です。
心もからだも温まるきょうしよくの鍋うどん弁当をこの機会に是非お召し上がり下さい。

430円(税込) 鍋の内側の縁までお湯を注ぎ、スープを入れ、お湯の温度が沸騰したらコロン(7分も大丈夫です)で蓋を閉め、蒸気でお召し上がり下さい。

美のこだわり

うどんの麺は本場釜めきうどんを使用 [コシのあるもちもちとした食感と力からかなのど越しが特長です]
ラーメンの麺は切刃丼角20を使用した特製麺を使用 [スープの乗りが良く、なめらかな口当たりが特長です]

<p>月</p> <p>人気のえび天 まちがいなし おいしき</p> <p>387Kcal</p>	 <p>えび天うどん</p>	<p>火</p> <p>たっぷり 生巻入り おいしく温まる</p> <p>561Kcal</p>	 <p>豚ばらキャベツうどん</p>
<p>水</p> <p>ほっとする 味わい 具だくさん うどん</p> <p>403Kcal</p>	 <p>けんちんうどん</p>	<p>木</p> <p>いりこ・腔・ 魚ガラのだし 香る甘酸かしい ラーメン</p> <p>578Kcal</p>	 <p>懐かしの中華そば</p>
<p>水</p> <p>これを鍋焼 焼団子と 湯玉で 栄養満点</p> <p>513Kcal</p>	 <p>元祖 鍋焼うどん</p>	<p>木</p> <p>本格塩スープと 豚キムチの コラボ</p> <p>617Kcal</p>	 <p>豚キムチ塩ラーメン</p>

* 土・日・祝日の販売はお休みさせていただきます
* ご注文は前日 15 時までにお願い致します
(当日の変更はお受けできませんのでご了承ください)
* 鍋の器は配達員が回収に伺いますのでご返却をお願いいたします
* お残しになられましたスープ等の液体はお客様でのご処分をお願いいたします

高崎共同食事協同組合
TEL.027-343-8555
FAX.027-343-8561



麺単品での販売です。ライス等は付きませんので予めご了承下さい。
小盛ライスは別途 70円 (税込) でご利用いただけます。

* 都合により、内容が一部変更になる場合がございます

皆様のご注文 お待ちしております！

