

寒いこの時期に鍋うどん弁当はいかがですか？

10月28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お問い合わせ・ご予約を頂いております。ありがとうございます。

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 2024-2025

<期間>2024年10月28日(月)~2025年3月31日(月)まで

あったかくておいしい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。

530円(税込) 鍋の内側の縁までお湯を注ぎ、スープを入れ、付属の加熱材料やコンロ(2Hも6分です)で加熱温め、蒸込んでお召し上がり下さい

うどんの超王道本場釜めきうどんを特刊！ 「コシのあるもちもちとした食感となめらかなどろしが特長です」
ラーメンの超スープが朝晩2杯連続お湯かけ使用 「スープの乗りが強く、なめらかな口当たりが特長です」

<p>月</p> <p>温玉が入って 栄養満点◎</p> <p>旨辛</p> <p>578Kcal</p>	 <p>温玉豚キムチうどん</p>	<p>火</p> <p>貝柱さん！ ほんのり 生薑香る 白湯スープ</p> <p>432Kcal</p>	 <p>野菜たっぷり ちゃんぽん風うどん</p>
<p>水</p> <p>関西風 スープの だしつゆが しみる！</p> <p>533Kcal</p>	 <p>牛ぎつねうどん</p>	<p>木</p> <p>真っ赤な からみそば 一度食べたら やみつきに！</p> <p>704Kcal</p>	 <p>山形からみそラーメン</p>
<p>水</p> <p>体温まる コク旨 坦々うどん</p> <p>524Kcal</p>	 <p>ごま香る坦々うどん</p>	<p>木</p> <p>魚介の旨みと 上品な香りが 広がる</p> <p>764Kcal</p>	 <p>あごだし和風ラーメン</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時までにお願ひ致します
(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



麺類単品での販売です。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。 フードロス削減のため、スープのメーカーや具材が一部変更になる場合がございますが、何卒ご容赦下さい

皆様のご注文

お待ちしております！

