

# 寒いこの時期に鍋うどん弁当はいかがですか？

10月20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** 2025-2026

<期間>2025年10月20日(月)~2026年3月31日(火)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。

**580円(税込)**

鍋の内側の縁までお湯を注ぎ、スープを入れ、付属の調理用紙(コンロは1台も大丈夫です)で蓋を密に、煮込んでお召し上がり下さい

うどんの麺と具材のみぎょうどんを使用 「コシのあるもちもちとした食感となめらかなのど越しが特長です」

ラーメンの麺とスープが特徴のつけ麺を使用 「スープの乗りが良く、なめらかな口当たりが特長です」

<p><b>月</b></p> <p>温玉が入って 栄養満点</p> <p>578Kcal</p>	 <p><b>旨辛</b> 温玉豚キムチうどん</p>	<p><b>火</b></p> <p>具たくさん！ 本場長崎の コクと旨みが 濃縮</p> <p>432Kcal</p>	 <p><b>野菜たっぷり</b> ちゃんぽん風うどん</p>
<p><b>水</b></p> <p>関西風 スープの だしつゆが しめる！</p> <p>533Kcal</p>	 <p><b>絶品</b> 牛きつねうどん</p>	<p><b>木</b></p> <p>真っ赤な からみは 一度食べたら やみつきに！</p> <p>704Kcal</p>	 <p><b>名産形</b> 山形からみそラーメン</p>
<p><b>水</b></p> <p>体温まる コク旨 担々うどん</p> <p>524Kcal</p>	 <p><b>ごま香る担々うどん</b></p>	<p><b>木</b></p> <p>風味豊かな あつさり 煮干し味 煮干し味 煮干し味</p> <p>724Kcal</p>	 <p><b>あつさり淡麗</b> 煮干しラーメン</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  
\*お残しになり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 100 円 (税込) でご利用いただけます。

**皆様のご注文  
お待ちしております！**

