



Press release



2020年9月16日
株式会社ウィズリンク
企画本部

風雲丸 秋季限定メニュー「ナスとキノコの麻婆つけ麺」を9月18日から販売開始

株式会社ウィズリンク（本社・広島県広島市安佐南区伴南 代表取締役社長 富谷薫）が展開するフランチャイズラーメンチェーン「風雲丸」では、9月18日（金）から期間限定で「ナスとキノコの麻婆つけ麺」を発売します。

「ナスとキノコの麻婆つけ麺」は、風雲丸自慢の超濃厚豚骨石焼つけ麺を麻婆風にアレンジ。たっぷり入ったゴロゴロの揚げナスとしめじで、秋の味覚をしっかりと感じていただけるつけ麺です。山椒と唐辛子の旨辛は選べる辛さが2段階（辛口、大辛）で、お好みに応じて辛さを選んでいただけます。麺大盛でも同一料金だから風雲丸自慢のつけ麺をお腹いっぱいお召し上がりいただけます。

さらに、是非試して頂きたいのが割り飯トッピング。残ったつけダレに割り飯を入れて、美味しいスープを一滴残らずお楽しみいただけます。

ナスとキノコの麻婆つけ麺

販売期間 2020年9月18日～2020年12月（予定）

※店舗により販売期間が異なる場合がございます。

販売価格 ナスとキノコの麻婆つけ麺 890円（税込979円）

※大盛同一料金

実施店舗

三重県：伊勢店

広島県：祇園西原店、立町店、広島宇品店

愛媛県：松山空港通り店

福岡県：福岡鶴田店

沖縄県：メガドンキホーテうるま店

※内容は発表時のものです。予告なく内容の変更や販売の中止を
する場合がございますのでご了承ください。

※店舗により一部金額、内容が異なる場合がございます。



風雲丸について

2009年、ばり嗎、とりの助に次ぐ第三のブランドとしてウィズリンクが生み出した、広島では珍しい、関東系のつけ麺専門店。熱した石鍋に濃厚な豚骨魚介スープを入れることで、いつまでもグツグツとアツアツを楽しめる、他では食べられないつけ麺をお楽しみ頂けます。風雲丸の命は、極限まで水分を減らして煮込んだ豚肉、豚骨、豚背脂の味を引き出した豚骨熟成スープ。最大600gまで増量無料（メニューにより量は異なります）なもちもちの太麺に濃厚なスープがしっかりとからみ、つると美味しくお召し上がりいただけます。

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ウィズリンク
企画本部 佐伯、松永
Tel (082)849-6004
携帯電話 080-6339-4823
saekit@with-link.co.jp
広島県広島市安佐南区伴南 1-5-30-2