

平成 22 年 10 月 22 日

第二弾 津山名物ホルモンうどん発売

津山ホルモンうどん研究会協力の「第二弾 津山名物ホルモンうどん」を発売

記

株式会社ポプラ（本社：広島県広島市、社長：目黒真司）は、2010年10月26日（火）より中四国・関西地区のポプラ店舗（354店舗ノ9月末現在）にて津山ホルモンうどん研究会と共同開発した商品を再度発売します。

「津山名物ホルモンうどん」は前回2010年3月に発売し、好評のうちに販売期間を終了させて頂きました。

今回発売の商品は、数種類のホルモンに濃厚なタレを絡めることで前回発売時に比べてジューシー感をアップ致しました。また、B級グルメイベントでの提供方法をイメージして屋台風容器を使用致しました。

津山ホルモンうどんとは・・・

岡山県津山市は和牛の産地でホルモンが手に入りやすい環境でした。

ホルモンが、鉄板焼きのお店を中心に美味しい料理として徐々に広まるようになり、ホルモンうどんも津山の定番メニューとして定着していきました。

津山ホルモンうどん研究会

津山ホルモンうどん研究会は岡山県津山市で50年以上前から食べられていたホルモンうどんを国体の開催を機に広く紹介すべく、民間と行政職員有志が手を携えて結成した活動団体です。

津山ホルモンうどんマップの作成・県内外イベントへの参加など、津山ホルモンうどんの普及を通じて津山のまちづくりに日夜努めています。

ポプラ店舗で販売した売上の一部は「つやまNPO支援センター」を通じて津山市に寄付し津山のまちづくりに役立てられます。ポプラは今後も地域に密着した商品の開発を進めてまいります。

【発 売 日】 2010年10月26日（火）

【発売エリア】 関西地区、中四国地区のポプラグループ全店（一部山口西部地区を除く）

【商品の概要】

津山名物ホルモンうどん（税込398円）

小腸・センマイ・ハチノスなど数種類のホルモンを野菜と一緒に盛り付け、醤油味の焼うどんソースと味噌だれで味付け致しました。



以上