

【滋賀県初出店】本場の讃岐うどんを提供する『宮武讃岐うどん』が 「三井アウトレットパーク 滋賀竜王」にオープン

2025年12月11日(木)オープン

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO:浅野幸子)は、2025年12月11日(木)に商業施設「三井アウトレットパーク 滋賀竜王」(滋賀県蒲生郡)内へフランチイズ店舗となる『宮武讃岐うどん 三井アウトレットパーク 滋賀竜王店』をオープンいたします。



■本場・讃岐の老舗製麺所の味を受け継ぐ『宮武讃岐うどん』が滋賀県初出店

『宮武讃岐うどん』は、うどんの本場・香川県讃岐地方の老舗「宮武讃岐製麺所」と提携し、同製麺所の生地を店舗で鍛えて製麺する“本格讃岐うどん”の専門店です。

厳選した小麦を使用した力強いコシのある麺、瀬戸内海産カタクチイワシで取った香り高い「いりこだし」、さらに揚げたての天ぷらやミニ丼など、讃岐の味をそのまま楽しめるメニューをご提供しています。

『宮武讃岐うどん』は全国の商業施設やフードコートを中心に展開しており、今回の出店で 国内18店舗目。滋賀県は初出店となります。

■ランチにも夕食にも幅広く利用できる、多彩なメニューをご用意

『宮武讃岐うどん 三井アウトレットパーク 滋賀竜王店』では、定番の「ざるうどん」「かけうどん」に加え、食べ応えのある「牛肉うどん」や、季節限定の「豚肉と根菜のしっぽくうどん」など、多彩なラインアップをご用意しています。

ショッピングの合間のランチ、お子さま連れでのご利用、気軽な夕食など、さまざまなシーンでご利用いただけます。

ぜひこの機会に、『宮武讃岐うどん 三井アウトレットパーク 滋賀竜王店』で、本場・讃岐のこだわりうどんをご賞味ください。

【店舗概要】

加盟契約者	: 株式会社 日本全食
オーナー名	: 中村 比呂志
店舗名称	: 宮武讃岐うどん 三井アウトレットパーク 滋賀竜王店
所在地	: 滋賀県蒲生郡竜王町薬師字砂山1178-694 三井アウトレットパーク 滋賀竜王 2階フードコート408区画
TEL	: 0748-58-0087
営業時間	: 10:30~21:00 (L.O. 20:30)
オープン日	: 2025年12月11日(木)



【おすすめメニュー】

《讃岐うどん》

ざる	(並)390円 (大)540円
釜揚げ	(並)390円 (大)540円
かけ	(並)390円 (大)540円
生醤油	(並)520円 (大)670円
ぶっかけ	(並)530円 (大)680円
釜玉	(並)500円 (大)650円
明太釜玉	(並)620円 (大)770円
きつね	(並)490円 (大)640円
牛肉うどん	(並)680円 (大)830円



讃岐うどん ざる



牛肉うどん

《おすすめ 讃岐うどん》

季節限定

豚肉と根菜のしっぽうどん	(並)690円 (大)840円
辛みそ豚ごまうどん	(並)690円 (大)840円
釜揚げしらすおろし	(並)520円 (大)620円
紅ズワイガニの葛あんかけ かき玉うどん	(並)770円 (大)870円
牛肉とろろ玉	(並)840円 (大)990円
豚まぜ讃岐	(並)650円 (大)750円
スタミナ油うどん	(並)600円 (大)750円
牛肉カレーうどん	(並)670円 (大)820円



豚肉と根菜のしっぽうどん



辛みそ豚ごまうどん

《天ぷら》

各種	150円～
----	-------

※価格内容は変更する場合があります。※価格は全て税込です。 ※天候や調達の都合により食材が変更になる可能性があります。

【宮武讃岐うどんについて】

『宮武讃岐うどん』は、香川県の老舗「宮武讃岐製麺所」との提携により、生地は職人が厳選した小麦を使用し、店内で鍛えて製麺しています。出汁には瀬戸内海で水揚げされたカタクチイワシを贅沢に使用し、いりこの旨みが際立つ、香り高い本格讃岐うどんを提供しています。全国の商業施設やフードコートを中心に展開し、幅広い世代のお客様に愛されるブランドです。

公式サイト : <https://www.four-seeds.co.jp/brand/miyatake/>