

創業50年 愛媛の老舗『かめやうどん』の新業態が2023年3月4日(土)にオープン！！【うどんと唐揚げ酒場 かめや】【愛媛県・今治市】

2023年3月4日(土) しまなみ温泉 喜助の湯内のレストランエリアに『うどんと唐揚げ酒場 かめや 今治駅前店』がオープンします。

有限会社モミの木（本社：愛媛県松山市、代表取締役：丸山武）が展開する、かめやうどんの新業態『うどんと唐揚げ酒場 かめや』を、しまなみ温泉 喜助の湯内のレストラン(愛媛県今治市中日吉町1丁目2-30)に2023年3月4日（土）にオープンいたします。



うどんとからあげ酒場

かめや

3月4日(土) 11:00 グランドオープン

老舗「かめやうどん」の新業態が初出店

- 創業50年愛媛の老舗かめやうどんの新業態として『うどんと唐揚げ酒場 かめや』が今治市にオープン

愛媛県の老舗かめやうどんが、新たな業態として「うどんと唐揚げ酒場 かめや」を今治市にある、しまなみ温泉 喜助の湯内にオープンします。この店舗は、創業50年の歴史を持つかめやうどんが、うどんを中心にしたメニューに加え、唐揚げや鶏料理、お酒を提供する酒場スタイルの店舗です。

この新業態により、かめやうどんは、幅広い客層に対応できるようになります。うどんを中心に食事を楽しみたい方や、お酒を飲みながら軽食を楽しみたい方、そして、地元の食材や地酒を楽しみたい方まで、多様なニーズに応えることができます。また、昨今のサウナブームで若者の利用が増加傾向にあり併設している温泉施設の、サウナー向けに『サ飯』なども取り入れたライナップになっています。

かめやうどんは、創業以来、食材にこだわり、手間暇かけた製法でうどんを作り続けてきました。このこだわりは、新業態でも引き継がれており、地元の素材を活かした料理を提供していきます。今後もかめやうどんの、伝統を守りながら、新しい試みに挑戦し、地元の食文化を発信していくことで、地域の活性化にも貢献していきます。

- 創業から変わらない名物 肉うどん 700円



創業50年以上も愛される懐かしの味。一番人気の「肉うどん」は、柔らかく煮込んだ牛肉と甘めに味付けした秘伝の出汁は愛媛の名物うどんです、

- かめやの出汁にじっくり漬け込んだ、サクサク・ジューシーかめやの鶏唐揚げ



秘伝の唐揚げダレは、かめやうどんのかつお出汁をベースに、にんにく・しょうがなど各種スパイスの旨味を調整し、時間をかけてじっくりと鶏肉を漬け込み、サクサクジューシーな鶏唐揚げに仕上げます。

- 並盛り 5個 700円
- 大盛り 10個 1,300円
- メガ盛り 15個 1,800円

唐揚げトッピングソース 全8種類から、選んで頂けます。

- ・ガーリックソルト・甘酢タルタルソース・おろしポン酢・さっぱり梅ソース・スイートチリソース・激辛香味ソース
- ・オーロラソース・濃厚ごまソース TAKEOUTも対応しています。

- サ飯 旨辛麻婆豆腐 750円



『サ飯』とは、サウナで大量に汗をかき、心身がととのったあと、失ったミネラルや水分を補うごはんのことです。ピリ辛の麻婆豆腐をご飯と一緒に旨味と様々なスパイスの香りを楽しんでください。

- オープン記念宴会プランキャンペーン

かめや宴会コースを4名&2500円以上のご予約をすると
喜助の湯 入浴&岩盤浴&VIPラウンジの1日無料券（1,300円相当）をもれなく全員にプレゼント。
3月4日より受付開始です。
キャンペーンは期間は2023年5月末でになります。

宴会コース

2023年3月
NEW OPEN
うどんと唐揚げ 酒場かめや
※1人1杯限定 常時営業

**かめや特製
出汁鍋コース 松**

- ・本日のおばんざい12種
- ・特製うどんすき
- ・焼天
- ・本日のデザート

2,500円

**かめやの
ご馳走様コース**

- ・本日のおばんざい12種
- ・季節の野菜グラタン
- ・国産牛ステーキ
- ・かめや特製薬膳
ぶっかけうどん
- ・本日のデザート

3,500円

**かめや特製
出汁鍋コース 竹**

- ・本日のおばんざい12種
- ・特製うどんすき
- ・本日のデザート

2,000円

飲み放題(120分)

アルコール...1,500円 ソフトドリンク...800円 単品飲み...2,000円

うどんとからあげ酒場
かめや

ご予約は
2名以上で
3日前まで

常陸県今治市春日町1丁目2-20 しまみ温泉施設の隣内

☎0898-52-8033

【日・月・火】11:00~22:00 【金・土・祝日】11:00~23:00
【定休日】水曜日

※本プランは宴会コースが適用される場合にのみ有効です。お申し込みは1名様以上で予約する必要があります。お席予約制となります。お席は2名様以上でご利用いただけます。お申し込みの際は必ずお席の確保をお願いします。お申し込みは必ずお席の確保をお願いします。お申し込みは必ずお席の確保をお願いします。

• うどんと唐揚げ酒場 かめやメニュー



名物唐揚げ
秘伝の唐揚げダレは、かめやうどんのやつお出汁をベースに、にんにく、しょうが、各種スパイスで旨味を調整し、時間をかけてじっくりと仕込んでいます。サクサクジュシーな食感と相性バツグンです。

・並盛 5個 700円
・大盛 10個 1,300円
・メガ盛 15個 1,800円

※10個で2種類、15個で3種類選べます。

並盛 大盛 メガ盛

・ガーリックソルト ・甘酢タルタルソース ・おろしポン酢 ・さっぱり梅ソース ・濃厚味噌ソース

唐揚げ ソーストッピング

クイック

- 枝豆……………300円
- 冷奴……………300円
- たこわさ……………300円
- 漬物盛り合わせ 300円

酒の肴&一品

- アジフライ1枚 350円
- じゃこ天1枚 200円
- フライドポテト 450円
- 肉豆腐……………450円
- 激辛ささ身スティック 600円

郷土料理

- 今治 やきとり(タレ・塩) 500円
佃に刺っついていないやきとり鉄板で焼き上げる
- 鶏皮鉄板焼き(タレ・塩) 500円
- とり皮ポン酢 450円
アジフライ同様
- とり皮餃子 500円

※料金は全て税込価格です

サラダ

- 新鮮野菜…600円
- 半熟玉子のポテトサラダ 700円
- 蒸し鶏と豆腐の和風サラダ 700円
- 甘味
- 季節のアイスクリーム 300円
- 懐かしの醤油餅 200円

うどんのこだわり紹介

香川県産50年以上の老舗として愛される懐かし味の「人魚の肉うどん」は、ダシも肉の味付けも甘く、香川の名物うどんです。

※料金は全て税込価格です

かめやうどん

人気NO.1!!

・かけうどん…450円
かめや自家製の出汁をお楽しみください。

・天ぷらうどん…750円
海老・天ぷら入り

・ごぼう天うどん…700円
ほんのり甘いシャキシャキごぼう天

・焼きうどん…850円
キャベツたっぷり濃厚味噌

鶏天うどん 750円
ジューシーな鶏天

肉うどん 700円
かめやうどんの名前です。

鍋焼きうどん 900円
鍋だくさんの熱々うどん

じゃこ天うどん 650円
八重の海産物じゃこをトッピングしました。

日替わりうどん定食

うどん 800円
唐揚げ 300円
味噌汁 100円
漬物 50円

ごはんと丼物

今治玉子飯 760円

・親子丼……………700円
・カツ丼……………780円
・おにぎり……………120円
・いなり寿司……………130円
・白ご飯……………150円
・白ご飯大盛り……………200円

アジフライ定食

アジフライ 800円
うどん 750円
味噌汁 100円
漬物 50円

旨辛麻婆丼

旨辛麻婆丼 750円

サ飯

※サ飯とは、サツマイモを茹でたものを、さつまいも油で揚げた、さつまいも天ぷらと合わせたもの。

ドリンク

ビール

- 生ビール メガ…1,000円
- 生ビール 大…850円
- 生ビール 中…550円
- 中瓶ビール…600円

ハイボール

- ハイボール…800円
- ハイボール…450円

梅ハイ

- 瀬戸内レモン……………450円
- 男梅……………450円
- ライム……………450円
- 青リンゴ……………450円
- 巨峰……………450円

カクテル

- カシスソーダ……………450円
- カシスウーロン……………450円
- カシスオレンジ……………450円
- マダムロジャス……………450円
- ファジー……………450円
- ピーチソーダ……………450円
- レゲエパンチ……………450円
- 翠ジンソーダ……………450円

ジン

- グラスワイン赤……………400円
- グラスワイン白……………400円
- カチ割りワイン赤……………500円
- カチ割りワイン白……………500円

日本酒

- 山丹正宗 燗……………400円
- 山丹正宗 冷……………400円
- 山丹正宗 常温……………400円

焼酎

- 麦 ストレート……………450円
- 麦 ロック……………450円
- 麦 水割り……………450円
- 麦 湯割り……………450円
- 芋 ストレート……………450円
- 芋 ロック……………450円
- 芋 水割り……………450円
- 芋 湯割り……………450円

パンアルコール

- ドライゼロ 小瓶……………400円

ソフトドリンク

- ウーロン茶……………300円
- コーラ……………300円
- オレンジ100%……………300円
- アップル100%……………300円
- グレープフルーツ……………300円

- 店舗詳細



店名：うどんと唐揚げ酒場 かめや 今治駅前店
住所：愛媛県今治市中日吉町1丁目-2-30
しまなみ温泉 喜助の湯 1階レストランエリア
電話：0898-52-8033
営業時間：昼 11：00～15：00
夜 17：00～22：00 *金・土・祝前23：00
LOはそれぞれ30分前
HP：<https://www.hotpepper.jp/strJ003474434/>

- < 有限会社モミの木 会社概要 >

■会社名：有限会社モミの木
■所在地：松山市朝生田町3-1-7
■代表者：代表取締役 丸山 武
■設立：2004年年12月

- < 内覧会・プレスリリースの問い合わせ >

《※※メディア取材を受け付けます。※※》
日時：2023年3月3日（金）10時～13時
場所：愛媛県今治市中日吉町1丁目-2-30
しまなみ温泉 喜助の湯 1階レストランエリア
内容：唐揚げ・うどんの試食
有限会社モミの木
担当：岡崎
TEL：090-1578-6646
MAIL：gyaikong@gmail.com
参加希望の方は、3月2日（金）までに電話もしくはメールをお願いします。

当プレスリリースURL

[https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000061.000110610.html](https://prt看imes.jp/main/html/rd/p/000000061.000110610.html)

キスケ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/110610