あつあつ

鍋うどん弁当 2026-2027

麺のこだわり

うどんの麺は本場さぬきうどんを使用　「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」

ラーメンの麺はスープが馴染む特製ちぢれ麺を使用　「スープの乗りが良く、なめらかな口当たりが特長です」

<期間>2026年10月19日(月)～2027年3月31日(水)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ょ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。

600円(税込)

鍋の内側の線までお湯を注ぎ、スープを入れ、付属の固形燃料かコンロ（ＩＨも大丈夫です）で直接温め、煮込んでお召し上がり下さい

月
関西風スープのだしつゆがしみる！
533Kcal



牛きつねうどん

火
人気のえび天間違いないおいしさ
422Kcal



えび天うどん

水
コーンの甘みとバターのまろやかさがひきたつ！
456Kcal

10/21～



みそバターラーメン

木
具だくさん！本場長崎のコクと旨みが濃縮
432Kcal

10/22～



ちゃんぽん風うどん

金
いりこ、かつおのだしたっぷりスープ
411Kcal



懐かしの中華そば

水
鶏ガラベースごまの風味豊かなスープ
542Kcal

1/13～



野菜たっぷりタンメン

木
体温まるコク旨坦々うどん
524Kcal

1/14～



ごま香る坦々うどん

- ＊土・日・祝日の販売はお休みさせて頂きます
- ＊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かねます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
- ＊お残しになられ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 80 円（税込）でご利用いただけます。

フードロス削減のため、スープのメーカーや具材が一部変更になる場合がございますが、何卒ご容赦下さい