

昭和二十六年創業

博多
名物

因幡うどん

赤坂明治通店

せっけな博多っ子も
お待たせしません。

11月
27日
水曜日

オープン!



地下鉄赤坂駅4番出口
の階段を下りてすぐ!

因幡うどん
赤坂明治通店

092-707-0340

〒810-0041
福岡市中央区大名2丁目4-30
西鉄赤坂ビル B1F

【営業時間】 7:30~ 9:00
11:00~20:00

【定休日】日曜日

＼オープン特典①／

11/27(水)限定!

先着
50
名様

因幡うどん
特製手ぬぐい
プレゼント!



＼オープン特典②／

11/27(水)~29(金)の3日間限定!



かしわ飯
にぎり(1個)



いなり
(2個)



100円以下の
トッピング(1個)

いずれか1つ **無料!!**

※朝(7:30~9:00)のかしわ飯はお茶碗でのご提供となります。

因幡うどんのこだわり

手間暇かけた

自家製麺

九州産を中心に、

厳選した小麦を使用。

食感と香りを楽しんでもいただけるよう、
こだわりぬいてブレンドいたしました。

柔らかく茹で上げる麺に

もちりとした弾力を出すため、

足踏みなどの工夫をこらし、

手間暇をかけて作っています。

身体と心に優しい

天然だし

北海道羅臼産の天然昆布、

長崎五島・島原産の煮干し、

大分日田・原次郎左衛門の醤油、

兵庫赤穂の塩など、

創業時のままにこだわっています。

夏はさっぱり風、

冬はややこつり風と

混合割合や煮込み時間を

調整すること

季節に合った味を追求しています。



アルバイトスタッフ募集中! 正社員・店長候補も同時募集中!

オープン
時給

1,000円

基本時給 900円+オープン手当100円
※オープン手当はオープンから1ヶ月間

ランチタイム

オープン
時給 **1,100円**

基本時給 900円+ランチ手当100円+オープン手当100円
※ランチ手当は12~14時の間 ※オープン手当はオープンから1ヶ月間

まずはお気軽にお電話ください。

092-721-1345

—— 因幡うどん 店舗のご紹介 ——



渡辺通店

福岡市中央区渡辺通 2-3-1
電話 092-711-0708



ソラリアステージ店

福岡市中央区天神 2-11-3
ソラリアステージ専門店街 地下2階
電話 092-733-7085



博多デイトス店

福岡市博多区博多駅中央街 1-1
博多デイトス 地下1階
電話 092-441-7851



福岡空港店

福岡市博多区大字下臼井 767-1
国内線旅客ターミナルビル 2階
電話 092-611-1011



木の葉モール橋本店

福岡市西区橋本 2-27-2 1F
電話 092-834-7178



食事処 ニュー因幡

福岡市博多区博多駅中央街 1-1
JR 博多シティ B1F 博多1番街内
電話 092-481-2085