

出前一丁 x 十字冰室

懷舊冰室創新意 「棒烏冬」和味登陸

「出前一丁」陪伴香港人成長，一直致力研發多元化的新產品，為消費者提供更多滋味選擇。早前「出前一丁」就推出了充滿日式風味的非油炸「棒烏冬」，自推出以來廣受歡迎。為讓粉絲品嚐更多風格的美食，「出前一丁」特別與以懷舊風格、創新口味為特色的「十字冰室」合作，攜手推出「和味棒烏冬」套餐，勢要為大眾帶來嶄新味覺體驗。

創意棒烏冬套餐 味覺新享受

「出前一丁」與「十字冰室」攜手推出的「和味棒烏冬套餐」，以出前一丁「棒烏冬」為基礎，搭配特製湯底或醬汁創製。當中包括以「十字冰室」招牌牛乳豬骨湯底製作的「日式叉燒牛乳豬骨湯烏冬」、香濃惹味的「酥脆炸蝦配咖哩湯烏冬」、以及清新醒胃的「蟹柳溫泉蛋伴胡麻醬冷烏冬」。出前一丁「棒烏冬」麵質爽滑煙韌、咬勁十足，特製 24 厘米長扁平狀的稻庭風「棒烏冬」更有助吸收濃郁豐富的湯底或醬汁，啖啖滿足，滋味滿分！



(左起) 酥脆炸蝦配咖哩湯烏冬、蟹柳溫泉蛋伴胡麻醬冷烏冬、日式叉燒牛乳豬骨湯烏冬

十字冰室

和味棒烏冬套餐
Japanese Style Bar Udon Set
供應時間 Available at 2:30pm - 6:00pm



A 蟹柳溫泉蛋伴胡麻醬冷烏冬 \$52
Chilled Udon with Crab Willow and Soft-boiled Egg in Sesame Dressing

B 酥脆炸蝦配咖喱湯烏冬 \$55
Udon in Curry Soup with Deep-fried Prawns

C 日式叉燒牛乳豬骨湯烏冬 \$55
Udon in Milk & Pork Bone Dense Soup with Japanese Barbecue Pork

熱咖啡或茶 Hot coffee or Tea
轉凍飲(不包括冰鎮飲品) +3 Change to Iced Drink (exclude chilled drink) +\$3
特色飲品半價優惠 Half Price Upgrade to Special Drink

選用 **出前一丁 棒烏冬**

不設加一服務費 No Service Charge 圖片只供參考 Photo for reference only

和味棒烏冬套餐

嘆出前一丁美饌 獎賞再加 Fun

由即日起至 2019 年 10 月 31 日，惠顧「十字冰室」並集齊蓋印，就可將一眾可愛的清仔／清妹紀念品帶回家！顧客於推廣期內，於指定「十字冰室」店舖單次惠顧每滿港幣 38 元，即可獲蓋印 1 個。如當中有惠顧「出前一丁」產品，更可獲額外 1 個蓋印（例如：惠顧滿港幣 76 元中包括有出前一丁餐／單品，可獲 2 個蓋印及 1 個額外蓋印，如此類推）。集齊指定數量蓋印，即可換取出前一丁限定紀念品或餐廳內指定食物或飲品，粉絲們萬勿錯過！紀念品數量有限，送完即止，詳情請向店內職員查詢。

十字冰室 出前一丁

美饌獎賞



遊戲玩法：

凡於十字冰室指定分店單次惠顧每滿\$38，即可獲蓋印1個。
 如當中有惠顧出前一丁產品，更可獲額外1個蓋印。例如：惠顧滿\$76中包括有出前一丁餐/單品，可獲2個蓋印及1個額外蓋印，如此類推。集齊指定蓋印，可於指定十字冰室換取該項獎賞。
 推廣日期至2019年10月31日
 *指定地點包括西區總店、旺角分店、銅鑼灣分店

指定十字冰室店舖：

西營盤總店

地址：西營盤高街 48-78 號恆陞大樓地下 12 號舖

電話：2887 1315

銅鑼灣分店

地址：銅鑼灣禮頓道 64 號地下

電話：2955 4722

旺角分店

地址：九龍亞皆老街 102 號千居地下 G01 號舖

電話：2385 3266

推廣活動條款與細則：

- 此推廣及優惠只適用於十字冰室西營盤店（西營盤高街 48-78 號恆陞大樓地下 12 號舖）、銅鑼灣店（禮頓道 64 號禮賢大廈地舖）及旺角店（旺角亞皆老街 102 號千居地下 G01 號舖）。
- 推廣期由即日起至 2019 年 10 月 31 日。
- 所有蓋印必須集齊於同一張蓋印卡上方為有效，恕不接受合併計算。
- 所有獎賞需於 2019 年 11 月 15 日或之前換領，逾期無效。
- 每款獎賞只可以換領一次，每次可換領多於一款獎賞。
- 落單前請出示此卡，方可換領獎賞或累積蓋印。
- 需即場同時惠顧任何食品或飲品方可換領獎賞。
- 每日可供換領之獎賞數量有限，先到先得，換完即止，詳情請向店內職員查詢。
- 不可與其他推廣優惠同時使用；所有獎賞不可兌換現金。
- 此推廣只適用於蓋印卡上指定分店。
- 任何損毀、塗改或影印本均為無效。
- 如有任何爭議，十字冰室及日清食品(香港)保留最終決定權。

此新聞稿由日清食品有限公司於 2019 年 9 月 10 日發佈，如有垂詢或欲索取更多資料，請電郵至 pr@nissinfoods.com.hk。

出前一丁棒烏冬

簡單方便呈現出日式稻庭風的美味

出前一丁棒烏冬不經油炸處理，以現代化工藝製成富有口感的日式稻庭風烏冬，品質絕對有保證。麵條呈現扁平狀，特製 24 厘米長度有助吸收濃郁豐富的湯底。麵質爽滑煙韌、咬勁十足，3 款湯底以供選擇，滋味滿分！

出前一丁棒烏冬咖哩湯味

濃郁惹味的咖哩湯底帶有洋蔥及薯仔的香甜味，味道層次豐富，絕不單調。爽滑的烏冬掛上芳香四溢的咖哩濃湯，是不能抗拒的香濃滋味。

出前一丁棒烏冬鰹魚湯味

每一口湯底都充滿香醇鮮味的鰹魚味，配以滑溜的日式稻庭風烏冬，清爽甘甜的味道一湧而上，令人食指大動。

出前一丁棒烏冬番茄牛肉味

湯底融合了清新香甜的番茄味及濃郁的牛肉香氣，濃而不膩。伴以口感煙韌的稻庭風烏冬一併進食，富層次感的味道，使人垂涎三尺。

每包棒烏冬配有調味包，無須大費周章準備，一包更可供 2 人享用，只需經過簡單的 8 分鐘烹調，便能與家人或朋友輕鬆享受到稻庭風烏冬的美味。出前一丁全新捧烏冬，現已於各大超市發售，萬勿錯過！



出前一丁棒烏冬咖哩湯味 出前一丁棒烏冬鰹魚湯味 出前一丁棒烏冬番茄牛肉味