

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2019年9月4日

株式会社トリドールジャパン

十五夜に想いを馳せて先取りスタート！

輝く満月を味わう『丸亀月見祭』を開催

お好きな釜玉商品を一杯買うと釜玉うどん（並）が一杯無料に

9月11日（水）～13日（金）の3日間限定 毎日17時より

株式会社トリドールジャパン（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：恩田和樹）が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」では、9月11日（水）～9月13日（金）の3日間、毎日17時より『釜玉』とつく商品のいずれかを買うとその場で『釜玉』並をもう一杯無料でプレゼントする、『丸亀月見祭』を開催いたします。



■釜玉うどんとは

釜玉うどんは、小麦の香りをまとった、釜から揚げたての麺に生たまご（もしくは温泉玉子）を絡めてだし醤油をかけるだけのシンプルなメニューですが、丸亀製麺ではすべての店で粉からうどんを作り、打ち立て・生だからこそふっくら、モチモチ食感を味わっていただける一品です。また、小麦の香ばしさはだし醤油でより一層際立ち、芳醇な旨みが口の中を駆け巡ります。玉子を絡めることでトロっとした食感と甘味が感じられ、幸せな満足感を得られます。ご家族やお友達とシェアするもよし、生玉子と温泉玉子の味の違いを楽しむのもよし、おひとりで釜玉うどんを2杯満喫するもよし。爽やかな秋の夜風を感じながら中心の玉子を月に見立てて釜玉うどんを満喫ください。

～釜玉うどんおすすめポイント～

- ① だし醤油は2周半回しかけると、ちょうど良い味いに。
- ② 『生玉子』を『温泉玉子』に変更すると、玉子のコクがより感じられる釜玉うどんに。
- ③ 無料のかけだしを、途中でかければ、玉子がふわふわに。やさしい味わいのスープでさらにおいしく。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■キャンペーン概要

対象商品	お好きな釜玉うどん（明太クリーム釜玉、チーズ釜玉、明太釜玉、明太チーズ釜玉、牛すき釜玉、釜玉）をご購入いただくと、 その場で釜玉うどん（並）をもう一杯無料でご提供いたします。 ※価格は全て税込です。 ※店舗によってお取り扱い商品が異なります。 ※一部店舗では価格が異なります。
期間	2019年9月11日（水）～9月13日（金） 毎日17時～閉店まで
実施店舗	全国の「丸亀製麺」 「麺屋通り」 ※一部実施していない店舗がございます。 ※販売状況により、販売終了時期が異なる場合がございます。
URL	https://www.marugame-seimen.com/campaign/kamatama/