


ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 

TORIDOLL→

Press Release

2019年9月30日

株式会社トリドールジャパン

できたてのもちもち麺に絡むおいしさ

釜玉うどんにうま辛の牛ひき肉を合わせた商品が追加登場！

“第2弾 釜玉うどん祭”を10月1日から開催

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、全国の丸亀製麺で10月1日(火)から『うま辛肉々釜玉』を追加した“第2弾 釜玉うどん祭”を開催いたします。

丸亀製麺レギュラーメニュー『釜玉うどん』に甘辛く味付けして炒めた牛ひき肉を合わせました。『釜玉うどん』は、釜から直接すくいあげた茹でたてのもちもち麺に、玉子を絡めて食べる商品です。引き続き、『明太チーズ釜玉』は全国の店舗で、そして『明太クリーム釜玉』も全国のショッピングセンター店舗と一緒に販売いたしますので是非一度お試しください！



『うま辛肉々釜玉』

(並)650円、(大)760円、(得)870円※税込み価格

甘辛い牛ひき肉を釜玉うどんに合わせた逸品。牛ひき肉にはコチュジャンやにんにくを合わせ、ピリ辛で肉のうまみを感じる味わいに仕上げました。生玉子を混ぜることで、まろやかさとコクが加わりさらにおいしくいただけます。釜から直接すくい上げたあつあつのもちもち麺によく絡ませてお召し上がりください。また、甘辛い牛ひき肉に、お好みでしょうがやネギを入れてしっかり絡めてお召し上がりいただくのもおすすめです。肌寒くなるこれからの季節に、あつあつのうどんをお楽しみください。

～ロードサイド店舗限定！海鮮の旨みが効いた『ちゃんぽんうどん』も同時販売～




「ちゃんぽんうどん」

(並)690円、(大)800円、(得)910円※税込み価格

豚骨ベースのスープを合わせ、キャベツ、コーン、きくらげ、もやし、ニンジン等の野菜、そして豚肉、ホタテを合わせた逸品。ほどよくシャキシャキ感を残した野菜と海鮮の甘味と旨みをしっかり感じられるスープは打ち立てのもちもちのうどんとの相性抜群です。ロードサイド店舗でしか味わえない限定商品を是非一度お楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 

TORIDOLL→

【概要】

■第2弾 釜玉うどん祭

発売日：2019年10月1日(火)～2019年10月下旬

※販売状況によって、販売終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。

販売エリア：全国の丸亀製麺…『うま辛肉々釜玉』『明太チーズ釜玉』

全国のロードサイド店舗…『ちゃんぽんうどん』

全国のショッピングセンター店舗…『明太クリーム釜玉』


※一部店舗では販売しておりません。

商品名：『うま辛肉々釜玉』『明太クリーム釜玉』『明太チーズ釜玉』『ちゃんぽんうどん』

販売価格：下記表をご参照ください。

※価格は税込です。

※価格が異なる店舗がございます。

商品名	うま辛肉々釜玉	明太クリーム釜玉	明太チーズ釜玉	ちゃんぽんうどん
商品イメージ				
並	650円	640円	590円	690円
大	760円	750円	700円	800円
得	870円	860円	810円	910円

—ここのうどんは、生きている—

「おいしいうどん」は、徹底的に鮮度にこだわりぬいた「生きている」状態で提供されて初めて実現できる、と丸亀製麺は信じています。丸亀製麺がお届けするうどんは、国内800を超えるすべての店で一軒、一軒、手間を惜しまず、毎日、100%国産の小麦粉から打っています。打ち立てのうどんにこだわり、その場で切って、茹でて、作り立てをお客様に提供しているからこそ、もちもちで美味しい独自の“丸亀食感”をお届けできています。