

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2019年12月10日

株式会社トリドールジャパン

肉好き必見、『丸亀製麺』史上初！

肉4倍までご注文可能な“肉祭り”

～12月17日(火)から約2か月間、毎夜17時より全国の丸亀製麺で開催～

※年末年始<12月28日(土)～1月3日(金)>を除く

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、寒い冬の夜を牛肉たっぷりのうどんで乗り切ってほしいという想いのもと、全国の丸亀製麺で2019年12月17日(火)～2020年2月下旬まで、毎夜17時から牛すき釜玉、肉ぶっかけ、肉うどんのお肉を2倍から4倍に増量出来る『肉祭り』を開催いたします。

■牛肉が2倍！3倍！丸亀製麺史上初の4倍まで！“肉祭り” 選べるメニューは3つ！

日増しに寒くなるこの時期、さらに冷え込みが厳しくなる17時以降にあつあつの牛肉ともちもちのうどんでお腹いっぱいになって欲しい！そんな想いから牛肉を使った「牛すき釜玉」「肉ぶっかけ」「肉うどん」にプラス200円でさらにお肉を2倍に、そしてさらにお肉好きの方にはプラス料金でお肉を3倍、4倍に増量いただける商品を期間限定でご用意した『肉祭り』を開催いたします。

開催期間中は、年末年始(2019年12月28日(金)～2020年1月3日(金))を除き、毎夜17時～閉店までご注文いただくことが出来ます。丸亀製麺のメニューの中でも非常に人気のある、肉がのったうどん。今回は、そびえたつようなお肉と「手づくり・できたて」の麺と一緒に頬張ることで“口福”感を感じていただける、お肉好きにはたまらない商品になっております。

お肉が増量できるメニューは全3種類。釜から直接あげたもちもち食感の麺と玉子の絡みがクセになる「釜玉派」にも、麺のコンを楽しみたい「ぶっかけ派」にも、あつあつのだしが麺にからむ「かけうどん派」にもお楽しみいただけます。これから年末年始にかけ外でのイベントも増え体も冷えるこの季節に、最高の肉祭りをお楽しみください。

【肉祭りHP】<https://www.marugame-seimen.com/campaign/nikufes201912/>

17時～
選べる
肉量

肉祭り

丸亀史上
最大の肉量！
肉4倍登場！



肉4倍 肉4倍 肉4倍

牛すき釜玉 肉ぶっかけ 肉うどん

並 628円 (税込 690円)	並 537円 (税込 590円)	並 537円 (税込 590円)
肉2倍 810円 (税込 890円)	肉2倍 719円 (税込 790円)	肉2倍 719円 (税込 790円)
肉3倍 1,010円 (税込 1,110円)	肉3倍 855円 (税込 940円)	肉3倍 855円 (税込 940円)
肉4倍 1,146円 (税込 1,260円)	肉4倍 991円 (税込 1,090円)	肉4倍 991円 (税込 1,090円)

※「得サイズ」の肉増量販売はございません。
※「牛すき釜玉」の玉子は、並・2倍は1個、3倍・4倍は2個でのご提供となります。

丸亀製麺

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

【概要】

■夜の肉祭り

開催期間：2019年12月17日(火)～2020年2月下旬予定

※年末年始(2019年12月28日(土)～2020年1月3日(金))を除きます。

※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。

実施エリア:全国の丸亀製麺、麺屋通り

※一部店舗では販売していません。

対象商品：『肉うどん(温)』『肉ぶっかけ(温・冷)』『牛すき釜玉(温)』



販売価格：下記表をご参照ください。

※価格は税込です。

※肉2倍以上でのご注文の場合、得サイズのご提供はございません。

※価格が異なる店舗がございます。

肉祭りHP：<https://www.marugame-seimen.com/campaign/nikufes201912/>

商品名	肉うどん	肉ぶっかけ	牛すき釜玉
商品イメージ (4倍時)			 ※お取り扱いのない店舗もございます。
通常(並)	590円	590円	690円
肉2倍	並 790円・大 900円	並 790円・大 900円	並 890円・大 1,000円
肉3倍	並 940円・大 1,050円	並 940円・大 1,050円	並 1,110円・大 1,220円
肉4倍	並 1,090円・大 1,200円	並 1,090円・大 1,200円	並 1,260円・大 1,370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。