

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2020年1月22日

株式会社トリドールジャパン

丸亀製麺の冬の定番“合鴨”の季節がやってきました 『鴨すき焼きうどん』『鴨ねぎうどん』を販売

2020年1月28日(火)から全国の丸亀製麺で販売開始

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、『鴨すき焼きうどん』『鴨ねぎうどん』を1月28日(火)から期間限定で販売いたします。

◆昨年からの仲間入りの『鴨すき焼きうどん』◆※路面店舗限定販売※

『鴨すき焼きうどん』は、合鴨肉をねぎやえのき・春菊と一緒に割り下で香ばしく焼きあげ、玉子に絡めてうどんと一緒に食べる逸品です。



◆『鴨すき焼きうどん』味わいポイント◆

1、合鴨肉はやわらかさとジューシー感があり、さらに焼き目をつけて旨みと香ばしさを引き立たせ、よりおいしさをお楽しみいただけるよう仕上げました。

2、合鴨肉をねぎ・春菊・えのきと一緒に醤油ベースの割り下で焼くことで、あふれだした脂と割り下が野菜全体に染み渡り、野菜からも食べたときに合鴨肉のうまみがじゅわっと口に広がります。

3、合鴨肉と野菜を楽しんだ後は、玉子を絡めて食べると玉子のコクが味わいに深みをもたらします。

丸亀製麺自慢の、毎日各店舗で製麺している手づくり・できたてのもちもちのうどんを、ジューシーな旨味あふれる合鴨肉や具材と一緒に楽しみてください。

【商品概要】

■商品名:『鴨すき焼きうどん』

■販売期間:2020年1月28日(火)~3月初旬

※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。

■販売店舗:全国の「路面店舗」の丸亀製麺

※一部路面店舗では販売していません。

■販売価格:(並)720円(大)830円(得)940円

※価格はすべて税込み価格です。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

◆今年も冬の定番『鴨ねぎうどん』を全国の丸亀製麺で販売◆



丸亀製麺でこの時期定番で人気の『鴨ねぎうどん』。旨みたっぷりの合鴨肉の脂と香ばしい焼きねぎの甘みが溶け出した汁と共に、やわらかジューシーな合鴨肉をもちもちのうどんと一緒に楽しむ逸品。アクセントに添えたゆずと三つ葉の香りが、さっぱりとした味わいをもたらします。是非今年も合鴨のうまみを存分にお楽しみください。



【商品概要】

■商品名:『鴨ねぎうどん』

■販売期間:2020年1月28日(火)~3月初旬

※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。

■販売店舗: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。

■販売価格:(並)690円(大)800円(得)910円

※価格はすべて税込み価格です。

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/kamo2020/>

—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、作りたてをお客様に提供しているからこそ、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”をお届けできています。