

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2022年7月19日

株式会社丸亀製麺

夏のお持ち帰りこそ「丸亀うどん弁当」

きゅっと締めた冷たい打ち立てうどんに、清涼感や季節の味わいをもせて

『豚しゃぶおろしうどん弁当』をはじめ、

“夏に味わっていただきたい！”商品が登場

～2022年7月26日(火)より全国の丸亀製麺にて販売開始～

株式会社丸亀製麺(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:山口 寛)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、夏にのど越しの良いうどんを味わえる夏うどんシリーズを豊富なラインアップで展開しております。「丸亀うどん弁当」は、好評販売中の『なす天おろしうどん弁当』に加え、『豚しゃぶおろしうどん弁当』と『いわし天うどん弁当』を2022年7月26日(火)より期間限定で販売いたします。ご自宅やオフィスはもちろん、この時期に増えるご家族やご友人とのおでかけなどお好きな場所で、つるつるとのど越しの良い冷たいうどんをお楽しみください。

■暑い夏にぴったり！冷たいからこそよりおいしい「丸亀うどん弁当」

店内同様に、毎日、一軒一軒の店で粉からうどんを打ち、できたてにこだわっている「丸亀うどん弁当」は、暑い夏にもぴったりの「冷やしぶっかけうどん」を味わえる「冷」がおすすめ。茹であげた麺を水でしっかりと洗い、きゅっと締めた冷たいうどんは、のど越しが良く、もちもちとした食感を味わっていただけます。さらに、お弁当の容器が透明になり、見た目からも夏らしい爽やかさを感じていただけるようになりました。

■夏季限定の商品も加わり、豊富なラインアップで展開！

丸亀製麺のおいしさを詰め込んだ定番の「丸亀うどん弁当」3種類と夏季限定のお弁当3種類、今回も豊富なラインアップで展開いたします。ご家族やご友人と集まる機会が増えるこの時期にそれぞれ味わいの異なったお弁当を楽しんだり、ご自宅やおでかけ先などお好きな場所でのど越しの良い「丸亀うどん弁当」をお楽しみください。



《『豚しゃぶおろしうどん弁当』 さっぱりと涼を感じる》

豚しゃぶは、お店で丁寧に湯通しし、水でしっかりと冷やした後、にんにくの効いた特製旨だれと和えており、食べ応えがありながらもさっぱりとお召し上がりいただけるよう仕立てしております。水できゅっと締めた打ち立てうどんとやわらかい豚しゃぶ、みずみずしい大根おろしと一緒に味わい、清涼感をご堪能ください。

《『なす天おろしうどん弁当』 なす天の食感がたまらない》

夏野菜としても人気のなすが天ぷらとして味わえるひと箱。外はサクッと、噛むたびじゅわつとなすの旨みを感じていただけます。さらに、大根おろしをぶっかけだれに浸すことで爽やかさが加わりさっぱりと味わえます。

《新登場『いわし天うどん弁当』 脂のついたいわしの旨みを味わう》

お店で丁寧に下ごしらえをしたいわしを、天ぷらにすることで、脂のついた旨みを凝縮させます。ふっくらとした身をひと口頬張れば、醤油ベースの甘めの特製だれとともに、いわしの旨みを口いっぱい味わっていただけます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【丸亀うどん弁当】商品概要

すべての「丸亀うどん弁当」に、ちくわ磯辺天、野菜バラ天、きんぴらごぼう、玉子焼きが入っています。

夏季限定「丸亀うどん弁当」			
商品名	『豚しゃぶおろしうどん弁当』 	『なす天おろしうどん弁当』 	新作 『いわし天うどん弁当』 
価格 (税込・容器代含)	640 円	590 円	490 円
商品説明	にんにくの効いた特製旨だれを和えたやわらかい豚しゃぶとおろしでさっぱり。	噛むたびにじゅわっと旨みがあふれ出すなす天におろしでさっぱり。	ふっくらとした身で、脂がのったいわしの旨みを存分に味わえる。
定番「丸亀うどん弁当」			
商品名	『かしわとえび天のうどん弁当』 	『えび天のうどん弁当』 	『定番うどん弁当』 
価格 (税込・容器代含)	620 円	490 円	390 円
商品説明	かしわ天もえび天も食べたい欲張り派に！特製だれに漬け込んだかしわ天とぷりぷりのえび天をどうぞ。	みんな大好きなえび天入り！えび天好きの方におすすめ。	390 円で打ち立てのうどんと天ぷら、おかずが詰まった定番の一品。
販売期間	2022 年 7 月 26 日(火)～8 月下旬 ※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。		
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※一部店舗では販売しておりません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。		
備考	※お持ち帰り専用商品です。 ※2 時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※うどんのサイズは、(並)のみです。 ※夏季は「ぶっかけうどん(冷)」のみの販売となります。 ※「丸亀うどん弁当」の透明容器は、リサイクル原料を使用しております。		
URL	https://jp.marugame.com/menu/marugameudonbento/		

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—新型コロナウイルス感染拡大抑制と予防に関する丸亀製麺の店舗での取り組みについて—

丸亀製麺では、お客さまと従業員の安全を最優先に考え、安心な環境で「できたて」のお食事が提供できるよう、以下の対応を全国の店舗で日々取り組んでおります。

< 従業員の感染予防策 >

- ① 勤務時のマスク等着用の徹底
- ② 毎日の出勤前の検温
- ③ こまめな手洗い(最低1時間に1回)

< 店内の感染予防策 >

① 入口に消毒剤の設置

お客さま用の消毒剤(アルコールなど)を設置しております。

② 消毒の強化

テーブル・備品など接触が多い箇所の消毒剤(アルコールなど)によるふき取りを強化しております。

③ 店内の換気

店内の空気は、5分ごとに入れ替わっています。

※法定の7.5倍の換気システムにて、概ね5分で店内が換気される計算です。

※一部店舗は店舗立地条件にて、換気システム・換気時間が異なります。

④ 取り箸の設置

天ぷら、おむすび、いなりをお取りいただく際の「新しい割りばし」をご用意しております。

⑤ アクリル板などの間仕切りの設置

ご注文口や天ぷらの陳列レーン、客席に飛沫感染を防ぐアクリル板などの間仕切りの設置をしております。

< ご購入時に接触を軽減する取り組み >

① モバイルオーダーの導入

スマホで事前に注文することで、列に並ばずに商品を購入することができ、人混みや混雑を避けることができます。

② キャッシュレス決済の導入

キャッシュレス決済を導入しております(一部店舗を除く)。ご購入時のお客さまと従業員の接触を軽減することができます。

③ お持ち帰り商品の販売

うどん、丼、天ぷらなどおひとつからお持ち帰りいただけます。ご家庭でゆっくりと丸亀製麺のおいしさをお楽しみください。

—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、作りたてをお客さま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。

