

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

# TORIDOLL→

## Press Release

2022年7月28日  
株式会社丸亀製麺

### 《再復活が決定！丸亀製麺と株式会社 TOKIO 松岡さん渾身の一杯》

暑い夏こそ、打ち立てうどんに絡むやみつき辛さで箸が進む！

## 『トマたまカレーうどん』

## 『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』再び！

～2022年8月5日(金)から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、やみつきな辛さがクセになる渾身の一杯で、暑い夏を元気に乗り切っていたきたいという想いから『トマたまカレーうどん』と『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』の復活を決定しました。2022年8月5日(金)から全国の丸亀製麺にて販売いたします。早くも復活を心待ちにいただいていた方、まだお召し上がりいただけていない方も、ぜひこの機会にご賞味ください。

### ■大好評の『トマたまカレーうどん』再復活の背景

“日本を元気にしたい”という強い想いと、「手づくり・モノづくり」にこだわる姿勢に共鳴し、丸亀製麺と株式会社TOKIOは2021年4月に「共創型パートナーシップ」を締結し、この春、2年目を迎えました。

その第一弾として、今年4月から50日間限定で『トマたまカレーうどん』の復活と新作『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』を販売し、大好評のうちに終わりました。その後のお客さまからの反響もさることながら、やはり、今年の暑い夏も、やみつきな辛さがクセになる『トマたまカレーうどん』を食べて、暑さに負けずに乗り切ってほしい。この春に、食べようとしていたが、逃してしまったという方にも、食べていただきたい。そんな丸亀製麺と株式会社TOKIO松岡さん両社の想いから、この度、再復活が実現しました。



### ■丸亀製麺と株式会社TOKIO松岡さんの

#### こだわりが詰まった大人気の『トマたまカレーうどん』

今年4月の販売時は、発売から約2週間で計80万食を突破し、最終的に50日間の販売期間で約242万食を突破するなど、昨年9月の初回販売時を上回り、多くの皆さまにお召し上がりいただきました。

また、販売終了後もSNSでは、「早くもトマたまカレーうどんが食べたくなってきた」「復活してレギュラーにしてほしい!」「トマたまカレーうどんは絶品!」など、再復活へのお声も多数いただいております。

『トマたまカレーうどん』は、昨年の開発当時、株式会社TOKIO松岡さんが、「こうしたご時世で大変な思いをされている方々に少しでも笑顔で元気にしたい」という想いで商品開発を進め、丸亀製麺のうどんへのこだわりと、松岡さんならではのアイデアと食の知識を詰め込んだ、オリジナリティあふれる渾身の一杯です。

さらに、前回新作として登場した、厳選されたチーズのkokが相性抜群の『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』も復活。厳しい暑さが続くこの夏に、kok深い辛さの『トマたまカレーうどん』で汗をたくさんかいて暑さを吹き飛ばしましょう。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## 《やみつきの辛さで夏を乗り切れ！香りとしさ、程よい酸味がクセになる『トマたまカレーうどん』》



『トマたまカレーうどん』の味は、素材を活かした香りとしさ。フレッシュなトマトの甘みと酸味がカイエンペッパーと絶妙なバランスを生み出し、後味は爽やかなしさが残ります。一度食べたらしみつきの一品です。

トマたまカレーには店内で数時間おきに引く、香り高い白だしを使用しているため、打ち立てうどんと相性も抜群で、もちもち、つるつとした麺によく絡みます。

さらに、「ひと口ごはん」を店内限定でご提供しており、最後の一滴までこだわりのトマたまカレーをご堪能いただけます。

### 【こだわり素材と仕込みのトマたまカレー！やみつきのしさと奥深い旨さの秘密】

味は土台となるのは、おろししょうが、ニンニク、ごま油、そしてしさの決め手カイエンペッパー。選りすぐりの食材で、唯一無二の香りとしさを実現しました。旨みがぎゅっとつまった丸亀製麺の特製のカレーだしと合わせて、お店で大きめにカットした生のトマトを投入。仕上げに、溶き卵を加えて、酸味と甘みを引き出し、味は深い一杯に仕上げました。



ピリっと刺激のあるおろししょうが



ガツンと旨いの源ニンニク



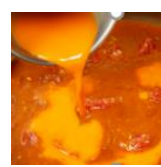
香り豊かなごま油



甘みとしさの決め手カイエンペッパー



酸味と甘みの主役トマト



全体をまとめる溶き卵

## 《選り抜かれた4種のチーズがたまらない！『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』》



とろりと溶けたチーズが打ち立てうどんに絡み、トマたまカレーと相性抜群。まろやかさとコク、芳醇なチーズの香り、辛い物が苦手な方にも、チーズ好きの方にも大満足していただける一杯に仕上げました。熱々のトマたまカレーと打ち立ての麺にたっぷりチーズを絡めて頬張れば、自然と笑みがこぼれます。チーズの伸びでより一層、うどんに絡む一体感をお楽しみください。

### 【トマたまカレーと打ち立てうどんとの一体感を生む、こだわりのチーズ】

約20種類のチーズの中から、丸亀製麺と株式会社 TOKIO 松岡さんが何度も試作を繰り返し、『トマたまカレーうどん』と相性抜群な4種類のチーズを厳選しました。追い求めたのは、「香り」「コク」「伸び」。旨みと豊かな香りを感じるパルメザン。奥深いコクを生み出すゴーダ。芳醇な香りとしさをもたらすレッドチェダー。かすかな甘みとミルクの香り、しなやかなチーズの伸びの役目をモッツァレラが担っています。それぞれ特徴の異なる4種類のチーズを独自にブレンドし、0.1%単位で配合を調整して、幾重にも重なる香りとしさ深いとろける4種のチーズが誕生しました。



※画像はイメージです

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## 【商品概要】

商品名	『トマたまカレーうどん』(ひと口ごはん付)(温) 	『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』(ひと口ごはん付)(温) 
販売価格(税込)	(並)690円、(大)810円、(得)930円	(並)790円、(大)910円、(得)1,030円
販売期間	2022年8月5日(金)～※なくなり次第終了 ※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、お取り扱い商品やサイズが異なる場合がございます。 【販売店舗はこちら】 <a href="https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist.pdf">https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist.pdf</a>	
備考	※お持ち帰り可能です。 ※お持ち帰りの場合、「ひと口ごはん」はつきません。 ※お持ち帰りのうどんのサイズは、(並)(大)のみです。 ※この商品に限り、容器代30円はいただきません。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。	
URL	<a href="https://jp.marugame.com/menu/tomatamacurry/">https://jp.marugame.com/menu/tomatamacurry/</a>	

## ■「うどんて日本を元気にプロジェクト」概要

丸亀製麺は、2000年11月に創業以来、すべての店で一軒、一軒、毎日粉からうどんを打ち、手づくり・できたての本格的なうどんをお客さまにご提供してまいりました。今まで、手づくり・できたてのこだわりうどんをお店で召し上がるみなさまの笑顔にたくさんの元気をいただいていたが、予想だにできなかった苦難により、みなさまの笑顔に直接お会いできる機会が少なくなってしまいました。だからこそ今、もう一度みなさまの笑顔にお会いすることで、私たち丸亀製麺も元気になるために。そして、その沢山の笑顔を通して日本を元気にするという想いを込めて、2021年1月より「うどんて日本を元気にプロジェクト」を始動いたしました。



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。

