

このうどんは、生きている。

# 丸亀製麺

丸亀製麺

# TORIDOLL→

## Press Release

2022年8月23日  
株式会社丸亀製麺

**大人気のタル鶏が今年も期間限定で帰ってくる！**  
定番か？ピリ辛か？味わいも、鶏天の個数も、食べる場所も選べて楽しい！

## 『タル鶏天ぶっかけうどん』販売決定！

手づくり・できたてのうどんに絡む濃厚な特製タルタルソースの相性がさらにやみつきに  
～2022年8月30日(火)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、『タル鶏天ぶっかけうどん』『辛タル鶏天ぶっかけうどん』、『タル鶏うどん弁当』を2022年8月30日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。

### 《ファンが待ち望んでやまない大人気商品が、今年も進化して登場》

『タル鶏天ぶっかけうどん』は、2014年に発売され、今回で7回目の登場。過去に実施された「あなたが選ぶ！うどん総選挙」で、総投票数55万票を超える中から1位に輝いたこともある、根強いファンも多い商品です。

今年は、進化した特製タルタルソースがうどんとだしによく絡む『タル鶏天ぶっかけうどん』に加え、香り際立つ特製合わせラー油をかけた『辛タル鶏天ぶっかけうどん』を同時販売。さらに、いつでもどこでも満足感のあるタル鶏天を手軽に楽しめる『タル鶏うどん弁当』も新登場します。

毎日、一軒一軒の店で粉からつくるできたてのうどんに、店で一つ一つ丁寧に揚げる、さくさくの衣をまとった柚子が香る鶏天、濃厚な特製タルタルソース、そこにぶっかけだしが合わさり、やみつきになるおいしさに。

味わいもボリュームも、食べる場所も、その日の気分で自由に選べる『タル鶏天ぶっかけうどん』を、ぜひこの機会にご賞味ください。



### 《今年の『タル鶏天ぶっかけうどん』は、 選べる楽しさ！》

#### ①「がっつりうまい！」か「刺激的なうまさ！」か、 味わいが選べる！

濃厚な特製タルタルソースをがっつりと堪能したい方は『タル鶏天ぶっかけうどん』、辛いもの好きの方には、2年ぶりの復活※となる『辛タル鶏天ぶっかけうどん』がおすすめ。お好きな味わいをお選びいただけます。

『タル鶏天ぶっかけうどん』は、こだわりのうまさですだちの酸味が加わり、さらにおいしくなりました。

『辛タル鶏天ぶっかけうどん』は、うどんとタルタルソースの相性を考え抜いて独自に調合された、特製合わせラー油のしっかりとした辛さが食欲をそそります。

#### ② 柚子香るジューシーな「鶏天」の個数も選べる！

打ち立てのうどんにのせる鶏天の数は「3個」と「4個」からお選びいただけます。鶏天以外の他の天ぷらと一緒に楽しみたい方には「3個」、お腹いっぱい、鶏もも肉の肉汁あふれる味わいを楽しみたい方は「4個」がおすすめ。さらにがっつりと食べたい方には、鶏天「6個」、うどん2玉の得サイズもご用意しています。

丸亀製麺

このうどんは、生きている。  
丸亀製麺

※2020年に『赤タル鶏天ぶっかけうどん』という名称で販売。

このうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ③食べる場所も自由に選べる！タル鶏がついに、 「丸亀うどん弁当」として新登場

いつでもどこでも、打ち立て・茹でたてのうどんと天ぷらやおかずが手軽に楽しめる「丸亀うどん弁当」に、今秋はタル鶏もラインアップ。つるつる、もちもちのうどんにジューシーな鶏天2個と特製タルタルソース、定番おかず2種類と天ぷら2種類がひと箱に詰まり、バラエティ豊かな味わいに。

やみつきのおいしさをご自宅や職場など、お好きな場所でお楽しみください。



## 《おいしさのひみつ》

### ■鶏天、うどんとぶっかけだしとの相性抜群な

#### 「特製タルタルソース」!

今年は、タルタルソースの濃厚な味わいをさらに楽しんでいただけるよう、たまねぎ、ゆで卵、ピクルスをバランス良くブレンド。さくさくの鶏天はもちろん、ぶっかけだしとの相性も抜群です。

最後の一口までご堪能ください。



### ■味わいのまとめ役には、徳島県産の「阿波徳島すだち」

それぞれの味をまとめるのは、キリッとした爽やかな酸味が特徴の徳島県産の「阿波徳島すだち」。

きゅっと絞れば、さわやかな香りと酸味が濃厚なタルタルソースにもぶっかけだしにもマッチし、箸が止まらなくなります。



### ■店内で粉からつくる打ち立ての「うどん」と

#### 香り豊かな「ぶっかけだし」

『タル鶏天ぶっかけうどん』は、つるりとしたのど越しの“冷”<sup>ひや</sup>がおすすめ。打ち立て・茹でたてのうどんを水で締めているため、しっかりとしたコシ、つるつるとしたのど越しの良さをご堪能いただけます。

北海道産の真昆布、複数の削り節など厳選された素材から引いた白だしにかえしを合わせてつくる、ぶっかけだしが、全体を包み込みます。



## 《さらに、自分好みに楽しみたい方には》

タルタルソース 50円(税込)

鶏天 1個120円(税込)

「タルタルソース」と「鶏天」を単品でも追加いただけます。タルタルソースのやみつきな味わいを存分に楽しみたい方や柚子風味の鶏天を堪能したい方におすすめ!



ぜひ自分好みの『タル鶏天ぶっかけうどん』で食欲の秋を満喫してください。

※注文口でうどんと一緒にご注文ください。 ※天ぷらコーナーにご用意しております。

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          | 『タル鶏天ぶっかけうどん』(冷) (温)<br>  | から<br>『辛タル鶏天ぶっかけうどん』(冷) (温)<br> |
| 販売価格<br>(税込) | ■鶏天4個(並)790円(大)910円(得)1,030円<br>※大サイズは、鶏天4個・うどん1.5玉/ 得サイズは、鶏天6個・うどん2玉です。<br>■鶏天3個(並)690円(大)810円(得)―  | ■鶏天4個(並)840円(大)960円(得)1,080円<br>※大サイズは鶏天4個・うどん1.5玉/ 得サイズは、鶏天6個・うどん2玉です。<br>■鶏天3個(並)740円(大)860円(得)―                |
| 販売店舗         | 全国の「丸亀製麺」<br>※一部店舗では販売していません。<br>※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。<br>【販売店舗はこちら】 <a href="https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0830.pdf">https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0830.pdf</a> |   |
| 販売期間         | 2022年8月30日(火)～10月下旬<br>※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。  |   |
| 備考           | ※お持ち帰り可能商品です。<br>※お持ち帰り商品は(並)(大)のみです。<br>※お持ち帰りの場合は、容器代として1杯につき30円を別途頂戴いたします。<br>※お持ち帰り商品は2時間を目安にお早めにお召し上がりください。<br>※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更をさせていただく場合がございます。                                   |   |
| URL          | <a href="https://jp.marugame.com/menu/tarutoritenbukkake/">https://jp.marugame.com/menu/tarutoritenbukkake/</a>  |   |

|                   |  |  |
|-------------------|--|--|
| 商品名               | 『タル鶏うどん弁当』(冷)<br>   |  |
| 販売価格<br>(税込・容器代含) | 650円   |  |
| 販売店舗              | 全国の「丸亀製麺」<br>※一部店舗では販売していません。<br>※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。   |  |
| 販売期間              | 2022年8月30日(火)～10月下旬<br>※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。  |  |
| 備考                | ※「丸亀うどん弁当」は、ぶっかけうどん(冷)のみです。<br>※『タル鶏うどん弁当』には、鶏天2個、特製タルタルソース、すだち、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。<br>※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。<br>※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更をさせていただく場合がございます。 |  |
| URL               | <a href="https://jp.marugame.com/menu/tarutoritenbukkake/">https://jp.marugame.com/menu/tarutoritenbukkake/</a>  |  |

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。

