

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8月25日
株式会社丸亀製麺

秋の行楽シーズンにもぴったり！「丸亀うどん弁当」秋の新作続々

390円、490円ラインアップが拡大 新作含め全7種類に！

お手頃価格で選べる楽しさ盛りだくさん

～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、お得な390円のラインアップに新作『紅しょうがバラ天うどん弁当』と、490円のラインアップに『梅おろしうどん弁当』、『かしわ天うどん弁当』を新たに加え、2022年8月30日(火)より期間限定で販売いたします。また、まだまだ暑さが残るこの時期にもぴったりな『すだちおろしうどん弁当』や、食べ応え十分な『タル鶏うどん弁当』と、好評販売中の『定番うどん弁当』、『えび天うどん弁当』を合わせて全7種類を展開いたします。ご自宅での食事はもちろん、これからの秋の行楽シーズンに、いつでも、どこでも、手軽に楽しめる打ち立ての「丸亀うどん弁当」をご堪能ください。



【おすすめポイント①】390円、490円のラインアップに新作が加わり、選べる楽しさ拡大

選べる楽しみとお手頃な価格で打ち立てうどんをご堪能いただきたいという想いから、390円のラインアップに新作『紅しょうがバラ天うどん弁当』が新登場。さらに、490円のラインアップには、さっぱりとした味わいの新作『梅おろしうどん弁当』、天ぷら人気No.1のジューシーなかしわ天入りの『かしわ天うどん弁当』が仲間入り。『定番うどん弁当』『えび天うどん弁当』と合わせると、お手頃価格な390円、490円ラインアップが全5種類になって、選べる楽しさが拡大しました。

【おすすめポイント②】行楽シーズンにぴったり！「丸亀食感」を気軽にいつでも、どこでも、手軽に

一軒一軒のすべての店で、国産小麦、塩、水のみで毎日うどんを打っています。ご注文をいただいてから、打ち立て・茹でたての麺を詰めるため、お弁当でもお店と変わらぬもちもちの食感をお楽しみいただけます。お弁当ならではの持ち運びしやすいサイズのため、行楽シーズンにもご家族や友人とご一緒にお好きな場所でお召し上がりいただけます。

【おすすめポイント③】全7商品のうち5商品が新作！さっぱりからがっつりまで秋の「丸亀うどん弁当」は新作続々

秋の「丸亀うどん弁当」は、総勢7商品のうち5商品が新作で、それぞれこの時期にぴったりの味わいを取り揃えております。一つ一つ丁寧に店舗で揚げる個性豊かな味わいの天ぷらに、だしとの相性も抜群のおかずをひと箱に込めて、残暑にも初秋にもぴったりな新作が続々登場。その日の気分やお腹の空き具合に合わせて、お好みのひと品をどうぞ！

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《期間限定 秋のおすすめ新作「丸亀うどん弁当」》

●390円(税込)『紅しょうがバラ天うどん弁当』

鮮やかな紅色が目を引く『紅しょうがバラ天うどん弁当』。紅しょうがのほどよい酸味とぴりっとした風味がアクセントとなり、うどんとだしの相性も抜群。打ち立てのうどん 1玉と、ちくわ磯辺天、玉子焼き、きんぴらごぼうが入って 390円の大満足のひとつ。

※『紅しょうがバラ天うどん弁当』には、野菜バラ天は入っていません。

●490円(税込)『梅おろしうどん弁当』

酸味のある梅肉とみずみずしい大根おろしを、つるつるとしたのど越しのよい冷たいぶっかけうどんに絡めて一気にすすれば、後味はさっぱり爽やか。かつお節の旨みがぶっかけだしに溶け出し、より風味豊かな香りをご堪能いただけます。暑さに疲れた身体もそっと癒してくれそうなひと品。

●490円(税込)『かしわ天うどん弁当』

天ぷら人気 No.1 のかしわ天が入って、食欲の秋にも食べ応え十分な『かしわ天うどん弁当』を、ワンコイン以下でお買い求めいただけます。かしわ天は、丁寧ににんにく醤油ベースの特製だれに漬け込んだ鶏むね肉を使用しています。揚げ時間にもこだわっているためジューシーでしっとり。かしわ天好きにおすすめのお弁当です。

●520円(税込)『すだちおろしうどん弁当』

爽やかな香りが特徴の徳島県産の「阿波徳島すだち」を贅沢にまるごと1個使用しています。大根おろしとすだちで食欲がない時でも、さっぱりとお召し上がりいただけるひと品。すだちの皮を下向きにしてきゅっと絞れば、さらに風味が増して味わい深くなります。

●650円(税込)『タル鶏うどん弁当』

根強い人気を誇る『タル鶏天ぶっかけうどん』が、ついにお弁当仕様になって新登場。濃厚なタルタルソースを、柚子香る肉汁溢れる鶏天2つと、打ち立てのぶっかけうどんにがっつりと絡めれば、まさに口福。鶏天、タルタルソースに、野菜バラ天、ちくわ磯辺天、おかずがついてボリューム満点のひとつです。お好きな場所で手軽にお楽しみください。

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

「丸亀うどん弁当」は、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。

※『紅しょうがバラ天うどん弁当』には、野菜バラ天は入っていません。

| 390 円(税込・容器代含) | |
|----------------|---|
| 商品名 | 『紅しょうがバラ天うどん弁当』  『定番うどん弁当』  |
| 商品説明 | 目にも鮮やかな紅しょうがをバラ天に。ぴりりとした味わいは、ぶっかけうどんとも相性抜群。 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ひと品。 |
| 490 円(税込・容器代含) | |
| 商品名 | 『梅おろしうどん弁当』  『かしわ天うどん弁当』  『えび天うどん弁当』  |
| 商品説明 | 梅肉と大根おろしのさっぱり感がたまらないひと品。 天ぷら一番人気のジューシーなかしわ天入り！ みんな大好きなえび天入り！えび天好きの方におすすめ。 |
| 520 円(税込・容器代含) | |
| 商品名 | 『すだちおろしうどん弁当』  『タル鶏うどん弁当』  |
| 商品説明 | 清涼感のある大根おろしに、「阿波徳島すだち」をきゅっと絞ってさっぱりと。 大人気の『タル鶏天ぶっかけうどん』がお弁当に。柚子香る肉汁溢れる鶏天が2つ入って大満足！ |
| 販売期間 | 2022 年 8 月 30 日(火)～11 月下旬:『紅しょうがバラ天うどん弁当』 2022 年 8 月 30 日(火)～10 月下旬:『梅おろしうどん弁当』、『すだちおろしうどん弁当』、『タル鶏うどん弁当』 ※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。 ※商品の販売期間は、予告なく変更と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いません。 ※店舗により、お取り扱い商品、価格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。 |
| 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。

