

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30日
株式会社丸亀製麺

食欲の秋におすすめ！丸亀製麺の手づくり・できたての冷うどん2商品が登場

“さっぱり”彩り豊かな『山菜おろし冷かけうどん』 “がっつり”焼きたての『旨辛肉つけうどん』

～2022年8月30日(火)より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、『山菜おろし冷かけうどん』と『旨辛肉つけうどん』を2022年8月30日(火)より丸亀製麺の一部店舗にて期間限定で販売いたします。季節の移り変わりのこの時期に、すべての店で粉からつくる打ち立てうどんをさっぱりと味わいたいとき、そしてがっつりと食べて元気に乗り切りたいときなど、その日の気分に合わせてお楽しみください。

《“さっぱり” 山菜、大根おろし、すだちが相性抜群『山菜おろし冷かけうどん』》



わらびやぜんまいなどの彩り豊かな山菜とさっぱり涼やかな大根おろし、そして徳島県産「阿波徳島すだち」を、きゅっと締めたうどんに合わせたさっぱりとした一杯に仕立てました。

たっぷり入った山菜が特製の冷たいかけだしに絡むことで、甘さが加わり、丸みがありつつもすっきりとした味わいに。途中で「阿波徳島すだち」を絞れば、キレのある酸味が爽やかな味わいを生み出します。まだまだ暑さが残る日に、水で締めた打ち立てうどんとだし、山菜と大根おろし、すだちで涼感あふれる一杯をお楽しみください。

また、おろししょうがを加えると、よりさっぱりとした味わいに。さらに、青ねぎを加えるとシャキシャキ食感や風味がプラスされ、最後の一滴まで食べ飽きることなく味わっていただけます。

《“がっつり” 焼きたて牛肉の旨みがうどんに絡む『旨辛肉つけうどん』うどんが2玉まで同価格》



茹であがったうどんを水できゅっと締めたコシのある冷たいうどんに、ご注文ごとに目の前で焼き上げる焼きたての牛肉、シャキシャキ食感の白ねぎ、そしていりごまとたっぷりの刻みのりを添えたがっつりと味わえる一杯です。うどんに回しかけるごま油の香ばしい香りが、より食欲をかき立てます。

特製つけだれは、ラー油をきかせたピリ辛な味わい。まずは、そのままラー油の香りと辛さをお楽しみください。さらに、温泉玉子を割って絡めると、黄身のコクが加わりまろやかな味わいに。



焼きたての旨み溢れる牛肉と一緒にのど越しの良いうどんをお腹いっぱいお召し上がりいただきたいという想いから、うどんのサイズを、1玉、1.5玉、2玉まですべて同価格でお選びいただけます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	『山菜おろし冷かけうどん』(冷) 	『旨辛肉つけうどん』(冷)  ※盛り付けはイメージです。
価格 (税込)	(並)590円、(大)710円、(得)830円	890円 ※うどんのサイズは、1玉、1.5玉、2玉まで 同価格です。
販売期間	2022年8月30日(火)～2022年10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	「丸亀製麺」の一部店舗 ※店舗により、お取り扱い商品やサイズ、価格が異なる場合がございます。 ※『旨辛肉つけうどん』は埼玉県・九州エリアでは販売しておりません。 【販売店舗はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0830.pdf ※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。	
備考	お持ち帰りもご利用いただけます。 ※お持ち帰りのうどんのサイズは、(並)(大)のみです。 ※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。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。	お持ち帰りはご利用いただけません。
URL	『山菜おろし冷かけうどん』 https://jp.marugame.com/menu/udon/sansaioroshihiyakake/?filter=shop 『旨辛肉つけうどん』 https://jp.marugame.com/menu/udon/umakaranikutsuke/?filter=shop	

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。



< 本件に関する報道関係からの問い合わせ先 >

「丸亀製麺」PR 事務局(株)アンティル) 担当 : 植村・根本・山村

TEL: 03-6821-7863 E-mail: marugame_seimen@vectorinc.co.jp