

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2023年1月17日

株式会社丸亀製麺

冬のあったか人気商品が進化して新登場！

打ち立てうどん、玉子あんかけ、牛肉、合わせそばろの“手づくり”と“味わい”重ねた

『肉がさね玉子あんかけうどん』

～2023年1月24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)が展開する食の感動体験を追求し、手づくり・できたてにこだわる讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、2023年1月24日(火)～3月上旬まで新作『肉がさね玉子あんかけうどん』を全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。

冬の丸亀製麺では、「さあ、手づくりを、あつあつで。」をテーマにおいしさにとことんこだわり、手間を惜しまない店内仕込みだからこそ手づくり・できたてのほっこり温まるうどんを種類豊富に展開しております。厳しい寒さが続くこの時期に、心も身体も温めてくれる丸亀製麺のうどんで、この冬を乗り切りましょう。



《さらに“手づくり”と“味わい”を重ねて、冬季限定うどんが進化して新登場！》

累計販売数 980 万杯を超えるほど丸亀製麺の冬季限定商品として長年多くのお客さまに親しまれてきた『肉たまあんかけうどん』。そんな大好評の『肉たまあんかけうどん』を、「もっと手づくり・もっとおいしく」を追い求めて進化し『肉がさね玉子あんかけうどん』は誕生しました。

今回は、もちもちのうどん、少し甘めに味付けをした牛肉と玉子あんかけに、新たにしょうがを効かせた鶏と豚の合わせそばろを加えました。うどんをすする度に玉子あんかけに合わせそばろが絡み、どこを食べても肉の旨みを感じられる満足感のある一杯です。

一軒一軒すべての店で粉からつくる打ち立てうどん。店で数時間おきにつくる風味豊かなかけだしをベースに、溶き卵を数回に分けて入れることでふわとろな食感が自慢の玉子あんかけ。そこに、お店でじっくり火を入れて手づくりした牛肉と合わせそばろ。手づくりが重なり、一杯で幾重にも重なる味わいをお楽しみいただけます。

手づくりならではの味わいとぬくもりも感じられる『肉がさね玉子あんかけうどん』で心も身体もほっと温まってください。お持ち帰りも可能なため、ご自宅でもお腹の中から温まる一杯をお楽しみいただけます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《すべて店内仕込み、すべて手づくり。『肉がさね玉子あんかけうどん』のこだわり》



■甘めの味付けジューシーなやわらか“牛肉”

牛肉は、やさしい玉子あんかけと打ち立てうどんに合うように少し甘めの味付けにして炊き上げ、店で丁寧に仕込みをしています。仕上げにとろみをまとわせて、旨みが詰まった肉汁を閉じ込めました。とろりとした玉子あんかけによく馴染みます。



■ぷりっと粒感のある“合わせそぼろ”

鶏肉の旨みと豚肉のさっぱりした味わいを感じてもらえるようバランスよく合わせたそぼろは、しょうがをキリリと効かせて、お店でじっくりと火を入れながら手づくりしています。粒感を残した食べ応えのある合わせそぼろの旨みが全体に広がり、食べ進める度に最後のひと口まで肉の旨みをご堪能いただけるのもポイント。



■ふわふわ・とろとろな口あたりの“玉子あんかけ”

店で数時間おきにつくる風味豊かなかけだしをベースにした特製の玉子あんかけ。ふわりと軽やかで、舌触りを滑らかに仕上げるために、溶き卵は数回に分けて入れるというこだわり。手づくりだからこそそのやさしい味わいの玉子あんかけが、熱を閉じ込め最後のひと口まで温かです。



■もちもち食感の“釜抜き麺”

一軒一軒すべての店で国産小麦 100%、塩、水のみで打っている麺を、釜から直接どんぶりに盛り付ける、熱々の「釜抜き麺」。もちっとした食感のうどんには、鮮度の証でもある“くびれ”があり、そこに玉子あんかけがよく絡み、冬だけのおいしさをご堪能いただけます。

※お持ち帰りの場合は、水で締めた麺を温めてご用意いたします。

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《色々な味わいが楽しめる！『肉がさね玉子あんかけうどん』薬味の流儀》

熱々のうどんを小鉢に取り分けて、少しずつ様々な無料の薬味を加えて召し上がっていただくことで、味の変化をお楽しみいただけます。



【まずは】“おろししょうが”で玉子の甘みを引き立てて！

甘めの牛肉にのせてひと口。合わせそぼろのしょうがの風味に加えて、さらにキリリと締まった味わいに。玉子あんかけの甘みを引き立てます。



【つぎに】“天かす”で食感にアクセントを！


とろりとした玉子あんかけに、さくさくが加わって楽しい食感に。だしを含んで柔らかくなった食感もまた、おすすめです。



【最後は】“香(かおり)七味”でピリリと味を引き締めて！

香りを立たせた特製の「香七味」は、温かいだしにいれるとふわりと爽やかな香りが広がり、辛さが際立ったメリハリのある味わいを楽しめます。

【商品概要】

商品名	『肉がさね玉子あんかけうどん』(温) 
販売価格 (税込)	(並)690 円、(大)820 円、(得)950 円
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。 【店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0124.pdf
販売期間	2023 年 1 月 24 日(火)～3 月上旬 ※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。
備考	お持ち帰り可能商品です。 ※うどんのサイズは、(並)(大)のみです。 ※麺は、水で締めた麺を温めてご用意いたします。 ※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。 店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更させていただく場合がございます。

【URL】<https://jp.marugame.com/menu/nikugasanetamagoankake/>

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《他にも盛りだくさん！冬だけのおいしさ「玉子あんかけうどん」ラインアップ》

冬の定番である「玉子あんかけうどん」ラインアップとして、他にもほっこり温まるうどんを種類豊富に展開しております。合わせる具材によって、それぞれの旨みが染みだし、玉子あんかけともちもちのうどんに絡み、個性豊かな味わいが楽しめます。ぜひ、この冬はお気に入りの一杯を見つけてみてはいかがでしょうか。※お持ち帰りも可能です。



『明太玉子あんかけうどん』

やさしい玉子あんかけに明太子の風味と旨み、ピリリとした辛さが間違いないおいしさ。明太子を少しずつ玉子あんかけに溶かしてお召し上がりください。

【商品 URL】<https://jp.marugame.com/menu/udon/metaitamagoankakeudon/>



『紅生姜玉子あんかけうどん』

紅生姜をバラバラと揚げた「紅生姜バラ天」がコクとピリリとしたアクセントを加え、まるやかな玉子あんかけとの相性の良さは格別です。卓上の「香(かおり)七味」でさらに辛味をプラスするのもおすすめ。

【商品 URL】<https://jp.marugame.com/menu/udon/benishougatamagoankakeudon/>



『玉子あんかけうどん』

シンプルだからこそ、だしの風味や玉子あんかけ本来の甘みと旨みを感じることができる一杯。おすすめのトッピングは、無料薬味の「おろししょうが」です。

【商品 URL】<https://jp.marugame.com/menu/udon/tamagoankakeudon/>

《「丸亀うどん弁当」になって登場！いつでも・どこでも手軽に玉子あんかけが楽しめる！》



『えび天玉子あんかけうどん弁当』

丸亀製麺の冬の定番、とろとろ・ふわふわ食感の「玉子あんかけうどん」が「丸亀うどん弁当」となって登場。もちもちの麺に玉子のやさしい旨みとだしのきいた特製玉子あんかけがよく絡む一杯です。いつでもどこでもあたたかいうどんをお楽しみください。

【商品 URL】<https://jp.marugame.com/menu/marugameudonbento/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

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。

■丸亀製麺について

「ここのうどんは、生きている」をブランドメッセージに掲げ、日々、食の感動体験を追求し手づくり・できたての「おいしいうどん」をお客さまに提供しています。徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、一軒一軒、職人が手間を惜しまず「おいしさ」を日々つくり続けています。100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、つく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」を守り続けることができています。

海外でも「MARUGAME UDON」として、つくりたて、できたての、おいしいうどんと天ぷらを、自分のスタイルで楽しめる活気あふれる店として、毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、様々な業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。今後は、世界中に「食の感動体験」を提供する日本発のグローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。HP: <https://www.toridoll.com/>

