

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19日

株式会社丸亀製麺

冬だけの食べ応えを手づくり熱々で味わう毎年人気の一杯

鴨肉の旨みとねぎの甘みが特製だしにしみわたり、打ち立てうどんと相性抜群

冬の大定番『鴨ねぎうどん』今年も登場！

鴨肉、打ち立てうどん、野菜を濃厚な生玉子ですきやき風に味わう『鴨すきうどん』も同時販売

～2023年1月24日(火)から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、冬の定番として人気の高い『鴨ねぎうどん』を2023年1月24日(火)～3月上旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。また一部店舗では、『鴨すきうどん』も同時販売いたします。打ち立てうどんに旨みあふれる鴨肉と焼きねぎが濃厚な生玉子と絡み合う一杯です。

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、心も身体もあたた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。



《冬の大定番！寒い季節に食べたくなるおいしさが詰まった『鴨ねぎうどん』》

◆冬ならではの味わい深い一杯

一年で最も寒さが厳しくなるこの時期に恋しくなる、丸亀製麺の冬の定番としてご好評をいただいている『鴨ねぎうどん』。

旨みあふれる鴨もも肉の脂と甘み、香ばしい焼きねぎの甘みが溶けだしたコクのある特製だしが打ち立てうどんと絡んで冷えた身体にしみわたる味わい深い冬の一杯です。仕上げに添える彩り豊かな刻み柚子と三つ葉がすっきりとした香りをもたらします。冬は、鴨肉がおいしい季節であり、寒さで白ねぎの甘みがより一層増すため、毎日すべてのお店で粉から打つもちもちのうどんと旨みがしみ出た特製だしと一緒に、冬ならではの味わいを最後の一滴までご堪能いただけます。

◆すべてのお店で職人がご注文ごとにつくる、手づくり熱々の一杯

ご注文ごとに特製だしと鴨肉、焼きねぎと一緒に、ひとつ一つ手鍋で丁寧に煮立たせてつくるため、できたてで熱々の一杯をお楽しみいただけます。鴨もも肉と焼きねぎの旨みがしみ出ただしの香りが食欲をそそります。目の前で、職人の手により熱々の一杯が完成していくシーンを見られるのは、丸亀製麺ならではの楽しみです。

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→

■職人による店内仕込み！手づくりへのこだわり



<鴨もも肉>

ごろっとした大きさの鴨もも肉を使用。鴨ならではの噛み応えのある食感と濃厚な脂の旨みが詰まったもも肉は、おいしさを引き出すためにお店で味付けし、火入れをしています。噛むほどにじゅわっと脂の旨みがしみ出る冬だけの味わいです。
※合鴨肉を使用しております。



<焼きねぎ>

寒い季節に甘みがより一層増す白ねぎはこの季節にしかない味わい。お店でじっくりと丁寧に焼き目をつけながら焼き上げることで、さらに甘みが引き立ち、香ばしさも加わります。特製だしの旨みをたっぷり含ませると、しっとりとした食感とやさしい味わいが口いっぱいに広がります。



<打ち立てうどん>

毎日すべての店で職人が粉からつくる打ち立て茹でたてのうどんは、もちもちとしながらもコシのある食感を楽しんでいただけます。鴨もも肉と焼きねぎの旨みがしみ出た特製だしともちもちの麺を絡めて、冬ならではのおいしさをできたて熱々でお楽しみください。



<特製だしと柚子と三つ葉>

北海道産の真昆布や鰹節など複数の厳選した削り節からつくるだしにコクと甘みを加えた特製の濃い口だし。ご注文ごとにおつくりするため、鴨もも肉の甘い脂と焼きねぎの風味が合わさったできたてのおいしさを存分にお楽しみいただけます。さらに、最後に添える刻み柚子の冬らしい香りと風味のある三つ葉がアクセントに。

《旨みあふれる鴨もも肉と濃厚な生玉子が打ち立てうどんに絡む『鴨すきうどん』も登場》

『鴨すきうどん』は、甘みの効いただしの風味香る鴨肉や焼きねぎ、春菊、椎茸を生玉子に絡めて打ち立てうどんと味わえる一杯です。ご注文ごとに一杯ずつ丁寧に仕込みますので、できたてで熱々のおいしさをお楽しみいただけます。仕上げにのせる生玉子がまろやかさとコクを加え、より味わい深い仕立てに。

丸亀製麺自慢の毎日すべてのお店で製麺している手づくり・できたてのもちもちのうどんを旨みあふれる鴨もも肉や野菜と一緒に楽しみください。

※合鴨肉を使用しております。



◆『鴨すきうどん』味わいポイント

<その①> 丸亀製麺自慢のだしにコクがあり鰹の旨みが効いたタレを組み合わせた特製だしと鴨もも肉、焼きねぎ、春菊、椎茸を丁寧に火入れすることで、鴨もも肉ならではの脂の旨みと野菜の甘みがだし全体にしみわたります。食べたときに鴨もも肉の旨みがじゅわっと口にいっぱい広がります。

<その②> 鴨肉と野菜を楽しんだ後は、生玉子をうどんや具材と絡めてお楽しみください。生玉子のコクがより一層、味わいに深みをもたらします。すき焼きのような甘みのあるコク深い味わい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→

【商品概要】

商品名	『鴨ねぎうどん』(温) 	『鴨すきうどん』(温) 
価格(税込)	(並)740円、(大)870円、(得)1,000円	(並)740円、(大)870円、(得)1,000円
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、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 【お店ごと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	・合鴨肉を使用しております。 ・お持ち帰りをご利用いただけません。 ・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→

—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るのです。

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/>

