丸亀製麺器

Press Release

TORIDOLL->

2023年3月20日 株式会社丸亀製麺

お客さまに感謝の気持ちを込めて
お値段そのまま 鴨肉2倍に増量!
じゅわっと焼きたての鴨肉が、打ち立てうどんに絡み大満足の一杯
毎年人気の『鴨ねぎうどん』

~全国の丸亀製麺にて数量限定で提供中~

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、日頃丸亀製麺のうどんを食べてくださっているお客さまへ感謝の気持ちを込めて、『鴨ねぎうどん』の鴨肉を2倍に増量(※)、お値段はそのままご提供いたします。

ー軒一軒すべてのお店で粉からつくる、もちもちのうどんとともに、ご注文ごとにひとつ一つ丁寧に煮立たせた特製だしがしみこんだ『鴨ねぎうどん』をおなかいっぱい楽しんでいただけます。大満足の一杯をぜひこの機会にお召し上がりください。

※現在販売中の『鴨ねぎうどん』に使用される鴨肉の量と比較して2倍に増量(当社比)

≪鴨肉2倍で、濃厚さも倍増!味わい深いできたての一杯が楽しめる≫

今回は、ごろっと食べ応えのある鴨もも肉を2倍使用。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、丁寧に火入れをしています。

特製だしがしみこんだ鴨もも肉をそのまま味わうもよし、打ち立てのもちもちのうどんと楽しむもよし、香ばしく焼き上げられた白ねぎと共に、食感の違いを楽しむもよし。

店内限定の一杯となりますので『鴨ねぎうどん』を存分に楽しめるこの機会に、ぜひ店頭でお召し上がりください。



≪丸亀製麺の期間限定人気商品『鴨ねぎうどん』≫

これまでたくさんのお客さまからご好評いただいている『鴨ねぎうどん』。

毎日すべてのお店で粉からつくるもちもち食感のうどんに 旨みあふれる鴨もも肉の脂の甘み、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絡み合う一杯です。

ご注文ごとにお客さまの目の前で、特製だしと鴨もも肉、焼きねぎを、ひとつ一つ手鍋で丁寧に煮立たせ、できたて熱々の一杯をご提供しています。仕上げに添えられた刻み柚子と三つ葉がすっきりとした香りと風味をもたらします。

すべてのお店で職人がご注文ごとにつくる、おいしさが詰まった『鴨ねぎうどん』をご堪能ください。



丸亀製麺▩

【商品概要】

TORIDOLL->

	『鴨ねぎうどん』(温)
商品名	※写真は、鴨肉2倍量です。
価格 (税込)	(並)740円、(大)880円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」のロードサイド(主に幹線道路沿いにある独立店舗)を中心とした店舗 【店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0307.pdf
販売期間	好評販売中~なくなり次第終了
備考	・お持ち帰りはご利用いただけません。 ・合鴨肉を使用しております。 ・鴨肉2倍増量に伴い、(得)サイズの販売は終了いたしました。 ・数量限定、なくなり次第終了となります。

※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/spring2023/

■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。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発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/





