

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年8月7日

株式会社丸亀製麺

丸亀製麺 創業 20 周年企画【第一弾】
総投票数 55 万票を超えた 「あなたが選ぶ！うどん総選挙」

1位の『タル鶏天ぶっかけうどん』 今秋に復活販売決定

株式会社丸亀製麺(本社:兵庫県神戸市、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、20周年企画第一弾として、「あなたが選ぶ！うどん総選挙」を2020年7月1日(水)~7月31日(金)までの1ヶ月間、開催しておりました。本企画は、今まで販売した数ある季節限定うどんの中から皆さまのお気に入りうどんにご投票いただくというもので、開始時から多くの方々にご参加いただきました。最終的には55万票を超えるご投票をいただきました。その中で約12万票を集め、見事第1位に選ばれた「タル鶏天ぶっかけうどん」を、今年の秋に復活させ販売いたします。乞うご期待ください。



■栄冠は『タル鶏天ぶっかけうどん』に。総投票数のうち12万票以上を獲得




投票対象の14品の季節限定うどんの中から、55万票を超える総投票数のうち約12万票を集めた『タル鶏天ぶっかけうどん』が栄冠を手に入れました。本商品は、過去に3回、全国での販売実績があり、SNS上でも復活販売を熱望するお声を多く頂いておりました。

特徴はなんと言っても、このボリューム。一軒一軒の店で粉からつくる打ち立てのうどんに、柚子の風味と肉汁溢れる鶏天、さらに全体をまとめるクリーミーなタルタルソースがよく絡み、大満足していただける逸品です。

2018年最後の販売から2年ぶりに復活させ、今年の秋に皆さまのもとへお届けいたします。多くの皆さまにご投票いただき、栄冠に輝いた『タル鶏天ぶっかけうどん』に乞うご期待ください。

※商品写真は2018年全国販売時のものです。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 

TORIDOLL→

■『あなたが選ぶ！うどん総選挙』 結果発表

多くの皆さまにご参加いただきました『あなたが選ぶ！うどん総選挙』。最終ランキングは次の通りです。

- 1位:タル鶏天ぶっかけうどん
- 2位:鴨ねぎうどん
- 3位:明太クリーム釜玉うどん
- 4位:Wカツカレーうどん
- 5位:旨辛混ぜ釜玉うどん
- 6位:明太玉子あんかけうどん
- 7位:肉玉あんかけうどん
- 8位:うま辛肉々釜玉うどん
- 9位:ちゃんぽんうどん
- 10位:肉玉ぶっかけうどん
- 11位:牛山盛りうどん
- 12位:肉ごぼう釜玉うどん
- 13位:彩野菜カレーうどん
- 14位:クラムチャウダーうどん

■丸亀製麺 20周年企画【第一弾】 『あなたが選ぶ！うどん総選挙』の詳細

「あなたが選ぶ！うどん総選挙」とは、丸亀製麺創業20周年を記念して7月1日(水)～7月31日(金)の期間で歴代の人気季節限定うどんの中から「ぜひとも復活させてほしいうどん」や「食べたことがないけれど気になるうどん」にご投票いただき、もっとも多くの票を集めた人気うどんを、2020年秋に期間限定で復活させ、販売するという企画です。投票対象の14品のうどんは、過去に販売したことのある季節限定商品で、お客さまから人気の高い商品を揃えました。どの商品も店で粉から打った打ち立てだからこそ実現できるもちもちのうどんとよく合う仕立てになっております。

投票開始日から多くの方にご参加いただき、初日の総投票数は63,246票。サイト閲覧数は9万PVを記録いたしました。その勢いは衰えることなく最終的に、総投票数55万票を突破し、多くの皆さまからご投票いただくことができました。ご参加いただきました皆さま、本当にありがとうございました。また、投票期間中も、投票した商品の復活販売を強く熱望する多くのツイートやコメントを拝見することができました。そんな「あなたが選ぶ！うどん総選挙」の投票結果は本日、8月7日(金)11:00より特設サイト上でも公開しております。

【丸亀製麺20周年特設サイト 詳細URL】 <https://www.marugame-seimen.com/20th.Anniversary/>

—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、お客様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)

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

< 店内の感染予防策 >

① 入口に消毒剤の設置

お客様用の消毒剤(アルコールなど)の設置

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)によるふき取り強化

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、当換気システム・換気時間が異なります。

④ ソーシャルディスタンスへの取り組み

席数を減らし、お客様の席間に一定のゆとりを持たせる配置で変更

⑤ 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」のご用意

—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、作りたてをお客様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。

