

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10月10日  
株式会社丸亀製麺

### 打ち立て、茹でたてのうどんに からめて、まぜて、最高に合うっ！

### 復活！じゅわっと焼きたてからむ『焼きたて牛すき釜玉うどん』 初の全国販売！多彩な味わいまざる『うま辛まぜ釜玉うどん』

～2023年10月17日(火)より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10月17日(火)より『焼きたて牛すき釜玉うどん』をロードサイドを中心とした一部店舗にて期間限定で販売いたします。また『うま辛まぜ釜玉うどん』を全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。一軒一軒が製麺所である丸亀製麺だからこそこの「打ち立て・生」のうどんをご堪能いただき、できたて、うまいの進化が止まらない、秋の味わいをお楽しみください。

#### 《粉からつくる打ち立て・茹でたて、ふわふわもちもち食感の「釜抜き麺」に最高に合う からめて、まぜて楽しむ2つの商品が登場》

丸亀製麺では、すべての店で100%国産小麦、水、塩のみから打ち、その場で切って、茹でたての「生きているうどん」をご提供しています。そのうどんを釜から直接すくいあげて、水で締めずにご提供する「釜抜き麺」は、小麦がほんのりと香り、ふわふわもちもち白玉のような食感。表面に少し毛羽立ちが残るため、旨みたっぷりのだしや具材がよく絡みます。

今回登場するのは、打ち立て、茹でたての「釜抜き麺」に旨みあふれる具材、こだわりの玉子がからみ合っ織りなす三位一体のおいしさが口いっぱい広がる、たまらなく食欲をかきたてる2商品です。



『焼きたて牛すき釜玉うどん』は、ご注文ごとに特製割り下でじゅわっと焼き上げる牛肉と、とろりと濃厚な味わいのこだわりの玉子。茹でたてもちもちの釜抜き麺とからませてお召し上がりいただく一品。

もちもちのうどんに甘辛い牛すき焼き、まろやかな玉子の相性の良さに、お客さまから「定番のメニューにしてほしい」というお声をいただくほどの人気の商品。昨年春から約1年半ぶりの復活です。

『うま辛まぜ釜玉うどん』は、打ち立てのうどんに、店内仕込みの肉そぼろ、ラー油を効かせたピリ辛白ねぎ、小松菜ナムル、刻みのり、ピリリと辛みを加えたかつお粉、こだわりの玉子。6種の具材の旨みに辛味、食感と香りが重なり合う一杯です。店舗限定で販売をしていた人気商品が、今回具材やだしを改良し、さらにうどんとの相性が良くなり、おいしくなりました。この新しいおいしさを多くのお客さまにお召し上がりいただきたく、この度初めて全国にて販売いたします。

打ち立て、茹でたてのもちもちうどんによくからめて、まぜて、あつあつのうちにお召し上がりください。

丸亀製麺

ここのうどんは、生きている。  
丸亀製麺

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## 《牛すき焼きと玉子が打ち立て麺にからむ『焼きたて牛すき釜玉うどん』》



### 【おいしさのこだわり①】ご注文ごとに仕立てる焼きたての牛肉

牛すき焼きはご注文をいただいてから、お客さまの目の前で火にかけ、コク深い三温糖と特製割り下で焼き上げます。短時間でじゅわっと焼き上げられた牛肉は柔らかく、旨みを存分に味わっていただけます。

表面がふわふわな「釜抜き麺」に牛すき焼きのコクのある味わいが良く染み込み、噛む度にじゅわっとおいしさが溢れます。



### 【おいしさのこだわり②】濃厚な味わいのとろける玉子

あつあつの「釜抜き麺」に生玉子をからめるおいしさは、店内でしか味わうことのできない、とっておきの体験です。うどんがあつあつのうちにすぐによくかき混ぜていただくと、玉子に火が入り半熟のトロっとした状態でも楽しめます。

お好みで卓上の「だし醤油」をかけてお召し上がりください。

## 《6種の具材を打ち立てうどんにまぜるほどに旨い『うま辛まぜ釜玉うどん』》



### 【おいしさのこだわり①】まぜることで生まれる旨み

茹でたての「釜抜き麺」に、特製うま辛ぶっかけだしや食感や味わいの異なる6種類の具材がまぜることで完成する一杯。まぜればまぜるほど、うどんと食感の異なる具材、まろやかな卵黄が一体となり、深い旨みが生まれ、おいしさが引き立ちます。



### 【おいしさのこだわり②】やみつきになる味わい

『うま辛まぜ釜玉うどん』のためだけに開発された特製うま辛ぶっかけだしには、牛テールスープの旨み、こってりとしたてりやきだれが入っており、濃厚でやみつきな味わい。さらに、肉そぼろの味付けに使われているにんにくやしょうが、白ねぎに和えられたラー油のピリ辛さがやみつき感をアップさせています。

### 【おすすめの食べ方】

#### 無料薬味を追加して自分だけの一杯に

おすすめは、青ねぎとおろししょうが。濃厚なうま辛の味わいに、シャキシャキとした食感とさわやかさがプラスされます。さまざま組み合わせでお楽しみください。



#### 🍴は具材とだしをひと口ごはんと一緒に

最後のひと口まで楽しんでいただきたいという想いから「ひと口ごはん」を一緒にご提供いたします。よくまざった具材とうま辛ぶっかけだしをごはんと一緒に、最後のひと口までご堪能ください。



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→



## 《粉から打つもちもちのうどんのおいしさを堪能できる「釜抜き麺」》

丸亀製麺では、厳選した100%国産小麦、水、塩のみを使い、季節やその日の気温に合わせて細かな調整を行い、「打ち立て・生」のうどんをご提供しています。「釜抜き麺」は、打ち立て・茹でたてのうどんのおいしさをご堪能いただける、店内製麺を行ってる丸亀製麺だからこそ自信を持っておすすめできる究極のお召し上がり方。水で締めないため、外はふわりと、中はもちっと、白玉のような食感で、すする度にふわっと小麦の香りが広がります。

「釜抜き麺」はそのままお召し上がりいただいてももちろんおいしいのですが、さらにお楽しみいただくため、丸亀製麺では、濃厚なこだわりの玉子と絡めて、だし醤油をかけてお召しあがりいただく『釜玉うどん』やうどんのおいしさを引き立てるように仕立てたお肉を組み合わせた『牛すき釜玉うどん』などを展開しています。



### 【商品概要】

商品名	『焼きたて牛すき釜玉うどん』(温) 	『うま辛まぜ釜玉うどん ひと口ごはんつき』(温) 
価格 (税込)	(並)790円、(大)930円、(得)1,070円	(並)740円、(大)880円、(得)1,020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	全国の「丸亀製麺」
販売期間	※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。 ※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。 【店舗別の販売状況はこちら】 <a href="https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1017.pdf">https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1017.pdf</a> ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。	
備考	お持ち帰りはご利用いただけません。	

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

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→

## 《秋のおすすめ 風味豊かな『山菜うどん』》



ゼンマイやわらびなどの山菜をだしで含め煮にして、風味と食感を際立たせました。風味豊かな山菜をたっぷりとのせた、秋らしい味わいが堪能できる一杯。

優しい味わいの温かいかけだしが、だんだんと肌寒くなるこの季節にもぴったりです。

### 【商品概要】

- 商品名:『山菜うどん』(温)
- 販売価格:(並)590円、(大)730円、(得)870円
- 販売期間:2023年10月17日(火)~12月上旬まで
- ※店舗により、販売開始・終了時期が異なる場合がございます。
- 販売店舗:全国の「丸亀製麺」
- ※一部店舗では取り扱っておりません。
- ※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きます場合がございます。

### 【店舗別の販売状況はこちら】

- <https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1017.pdf>
- ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。
- 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。
- ※容器代として、1杯につき40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。

### ■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、さまざま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/>

