

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→

2024年3月5日

株式会社丸亀製麺

この春は、丸亀製麺で打ち立てうどんのおいしさを新発見 大人気！じゅわっと焼きたてシリーズに新作が登場！ 『焼きたて牛すきごぼ天ぶっかけうどん』 春の定番『山盛りあさりうどん』が再来

～2024年3月12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、『焼きたて牛すきごぼ天ぶっかけうどん』と『山盛りあさりうどん』を2024年3月12日(火)～4月下旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。さらに、『うま辛担々うどん』も一部店舗にて同時販売いたします。

この春、新しいおいしさを発見し、心がわくわくする一杯を丸亀製麺でお楽しみください。



《焼きたてシリーズに新作登場！さらに、春の定番が今年も再来！

打ち立てうどんでの春を楽しみつくす！》

2022年春、できたてを極めて登場した『焼きたて肉うどん』や『焼きたて肉ぶっかけうどん』、『焼きたて牛すき釜玉うどん』。打ち立て茹でたてのうどんに加え、焼きたての牛肉のおいしさを味わっていただける3商品を“焼きたてシリーズ”と呼びます。販売するや否や多くの大好評の声をいただき、おかげさまで累計1,800万食※を超える大人気商品となりました。

そしてこの春、焼きたてシリーズに新たな商品として、九州地方で人気の高いごぼう天を合わせてよりおいしさに磨きかけた新作『焼きたて牛すきごぼ天ぶっかけうどん』が登場いたします。ご注文ごとに仕上げる焼きたてでジューシーな牛すきに濃厚な卵黄、そして山盛りのごぼう天が打ち立てうどんによく合う、ボリューム満点の一杯です。

※2022年3月15日～2024年2月18日の期間における焼きたてシリーズ『焼きたて肉うどん』『焼きたて肉ぶっかけうどん』『焼きたて牛すき釜玉うどん』の累計販売数

また、9年連続で春を彩る『山盛りあさりうどん』が今年も登場いたします。丸亀製麺の春といえば、『山盛りあさりうどん』と言われるほど春に大人気の定番商品です。「あさりの旨みたっぷりのだしがうどんにすごく合う」、「あさが山盛りで、毎年食べたいです」など嬉しいお声をいただいています。ご注文ごとにだしと山盛りあさりと一緒に煮立たせるため、磯の香りや旨みのだしの中に染み渡ります。もちもちのうどんをすする度に、おいしさが口いっぱい広がるほっこりとした一杯です。さらに、今年はお客さまからの声にお応えしてお持ち帰りが可能に！春の行楽のお供にぜひお召し上がりください。

この春は、すべての店で100%の国産小麦粉、水、塩のみでつくる打ち立てうどんだからこそおいしく味わっていただける商品が勢ぞろい。釜から直接すくいあげるもちもち食感の麺や水でキュッと締めるのどごしの良い麺など食感の異なったうどんを商品に合わせてご用意しています。がっつり食べたい時やほっこりしたい時、辛さで刺激がほしい時など、その日の気分に合わせて打ち立てうどんをお楽しみください。

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→

《焼きたてでがっつり！『焼きたて牛すきごぼ天ぶっかけうどん』 おいしさの発見ポイント》



ポイント① ご注文ごとに仕上げる熱々、焼きたての牛すき

ご注文をいただいてから、都度牛肉と玉ねぎを火にかけて、焼きたて・熱々でご提供いたします。特製の割り下でじゅわっと焼き上げており、香ばしい香りが食欲をそそります。目の前で焼き上がるわくわく感もポイント。玉ねぎのシャキシャキ感や甘さも一緒に味わっていただけます。焼きたて牛すきを打ち立てうどんと卵黄に絡めてお楽しみください。



ポイント② 店で丁寧に揚げる山盛りのごぼう天

ごぼう天は各店舗でひとつ一つ丁寧に揚げています。噛んだ瞬間にごぼうの風味や旨み、だしを吸った際の味わいの変化を楽しんでもらえるようにカット幅や厚み、サイズにもこだわりました。

山盛りでご提供するため、そのままサクサク感を楽しんだり、だしに浸して食感や味わいの変化を楽しんだり、様々な食べ方で焼きたて牛すきや打ち立てうどんと一緒に召し上がってください。



ポイント③ 味わいは2種類！ぶっかけだしとかけだし

がっつりと食べたい時はぶっかけだしがおすすめ。もちもちとしたコシのある麺や焼きたて牛すきのジューシーさなどそれぞれのおいしさをダイレクトに味わっていただけます。

だしの旨さを味わえるのはかけだし。具材それぞれの旨みがかけだしに染み出し、もちもちのうどんと一緒に頬張ることでおいしさが口いっぱい広がります。

※画像は、ぶっかけだしのイメージです。

※お持ち帰りの場合は、生玉子が温泉玉子に変更となります。

《春の恵みたっぷり、ほっこり！『山盛りあさりうどん』 おいしさの発見ポイント》

ポイント① 井から溢れるほどの山盛りあさり

打ち立てうどんや特製だしの調和にこだわり、あさりならではの磯の香りや旨みを最大限に楽しんでいただくために山盛りでご提供いたします。発売当初から9年間、このこだわりを維持しています。茹でたてでもちもちの麺にどさっと盛られるぷりっとした食感が特長のあさりをお腹いっぱいお楽しみください。



ポイント② 殻付きあさりで提供するからこそ旨い特製だし

あさは殻付きだからこそ、ぷりぷりの身と旨みがたっぷり凝縮されています。ご注文をいただいてからだしと一緒にひと煮立ちさせることで、だしの中にあさりの磯の香りや旨みが染み渡ります。

茹で釜から直接盛り付ける茹でたてでもちもち食感の「釜抜き麺」で提供するため、表面に毛羽立ちが残り、あさりの旨みたっぷりのだしがよく絡みます。すする度に磯の香りと旨み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。



ポイント③ あさりの旨さを引き立てる名脇役の「わかめ」

あさりと相性を考えて厳選されたのがわかめ。あさりの旨さをかき消すことなく、あさりの味わいや磯の香りを引き立てます。だしに浸して、だしの旨みと一緒にわかめのコリっとした食感を楽しむのもおすすめです。



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→

【商品概要】

商品名	『焼きたて牛すきごぼ天ぶっかけうどん』 (温)(冷) 	『山盛りあさりうどん』(温) 
価格 (税込)	(並)890円、(大)1,050円、(得)1,210円	(並)790円、(大)950円、(得)1,110円
販売 店舗	全国の「丸亀製麺」のロードサイド店(幹線道路沿い)を中心とした店舗 ※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】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0312.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。	
販売 期間	2024年3月12日(火)～4月下旬まで ※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。	
備考	■『焼きたて牛すきごぼ天ぶっかけうどん』は、かけだしもお選びいただけます。 ■お持ち帰り可能商品です。 ※お持ち帰りの場合、『焼きたて牛すきごぼ天ぶっかけうどん』は生玉子が温泉玉子に変更となります。 ※お持ち帰りの場合、『山盛りあさりうどん』の麺は、水で締めた麺を温めてご用意いたします。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※容器代は別途40円を頂戴いたします。	

【URL】<https://jp.marugame.com/menu/spring2024/>

《やみつきの辛さがたまらない！『うま辛担々うどん』 おいしさの発見ポイント》

『うま辛担々うどん』は、店内仕込みの濃厚担々スープに甘辛の合わせ肉そぼろやほうれん草、仕上げに香味ラー油とかつお粉を効かせ、打ち立てうどんとの相性を考え抜いたやみつきになる一杯。コシがあり、噛むともちっとした食感のうどんをすすれば、だしの風味香る担々スープやラー油の辛さが口いっぱい広がります。

ポイント① 打ち立てうどんに合うこだわりの仕立て

担々スープは、胡麻ペーストに店内で数時間おきに引くこだわりの白だしを加えて、うどんに合う濃厚な和風仕立てに。まろやかなのに濃厚な味わいに仕上がっています。かつお粉を振りかけることで、丸亀製麺ならではの和の風味を足しています。仕上げには香味ラー油を回しかけ、ピリリとした辛さと風味、旨みを生み出しています。



ポイント② 店内仕込みで味わいが引き立つ合わせ肉そぼろ

合わせ肉そぼろは、豚肉と鶏肉を合わせ甘辛く仕上げられています。店内で焼き目がしっかり付くよう丁寧に火を入れるため、にんにくやしょうが、唐辛子それぞれの香りが引き立ちます。口に入れた際にジューシーな肉感や食感を感じるため、濃厚な担々スープや粉からつくる打ち立てうどんにも負けない味わいです。



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→

【商品概要】

商品名	『うま辛担々うどん』(温) 
価格 (税込)	(並)740円、(大)900円、(得)1,060円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」のショッピングセンターおよびテナントを中心とした一部店舗 ※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ナ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】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0312.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。
販売期間	2024年3月12日(火)～4月下旬まで ※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに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。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※容器代は別途40円を頂戴いたします。

【URL】<https://jp.marugame.com/menu/spring2024/>

■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、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、本能が歡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/>

