

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→

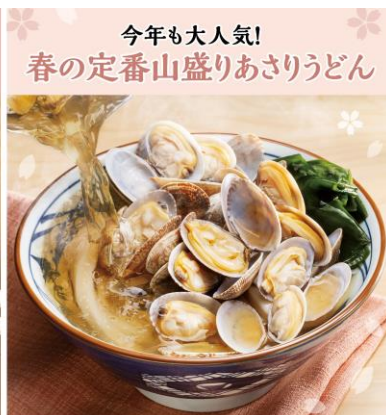
2024年3月29日
株式会社丸亀製麺

打ち立てうどんと目の前で焼き上げる牛肉が相性抜群 “できたてを極めた” 『焼きたて牛すきごぼ天ぶっかけうどん』が人気 さらに、焼きたてシリーズ累計2000万食突破！※1

『山盛りあさりうどん』はお持ち帰りが可能になり、販売数が昨対比150%※2を達成
～2商品のおいしさを落語で楽しめる「耳で味わう丸亀寄席」を限定公開～

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、焼きたてシリーズの最新作となる『焼きたて牛すきごぼ天ぶっかけうどん』を2024年3月12日(火)から販売を開始いたしました。発売後から多くのお客さまにご好評をいただいております。新作の好調により、2022年春に登場した焼きたてシリーズの累計販売数が2000万食※1を突破し、非常に多くのお客さまから愛されるシリーズとなっています。

また、春の定番『山盛りあさりうどん』が今年はお持ち帰りも可能となり、より幅広いシーンでお楽しみいただいております。麺職人の全店配置が完了し、より麺のおいしさに磨きをかけた、丸亀製麺のうどんをぜひお楽しみください。さらに、2商品のおいしさを口だけでなく耳からも楽しんでいただける「耳で味わう丸亀寄席」を2024年3月31日(日)から期間限定で公開いたします。



《焼きたてシリーズに新作が追加し好調！さらに、春の定番『山盛りあさりうどん』も大人気！》

2022年春、できたてを極めて登場した“焼きたてシリーズ”は、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人気シリーズです。『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』を含む3商品で、発売当初からご好評をいただいております。

この春、その焼きたてシリーズに、九州地方で人気の高いごぼ天を合わせてよりおいしさに磨きをかけた新作『焼きたて牛すきごぼ天ぶっかけうどん』が登場しました。新作が登場したことでさらに人気を後押しし、おかげさまで約2週間で焼きたてシリーズの累計販売数が2,000万食※1を突破いたしました。

お客さまからは「焼きたてシリーズは毎回おいしい。今回はごぼ天も山盛りで贅沢!」「牛すきやごぼ天が、うどんやだしと相性抜群」「目の前でお肉をジュージュー焼き上げてくれるので食欲そそる!」などご好評の声をたくさんいただいております。

※1 2022年3月15日～2024年3月27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』『焼きたて牛すきごぼ天ぶっかけうどん』の累計販売数

さらに、『山盛りあさりうどん』の販売数においては、昨対比で150%※2を超えています。理由として、今年からお持ち帰りが可能となり、様々なシーンでお楽しみいただいております。また、春の定番商品として根付き、より多くの方に愛されていることも理由のひとつです。「あさりうどんの季節がきた!」、「もちもちのうどんにあさりが効いただしがよく絡む!」、「今年は持ち帰りができるようになって嬉しい」などご好評の声を多数いただいております。穏やかな陽気の日が増え、お出かけにぴったりな春の行楽シーズン、お花見やピクニックなどのお供に、丸亀製麺ならではの打ち立て・生のうどんをぜひご堪能ください。

※2 2023年3月7日～13日の販売数と2024年3月12日～18日における販売数の比較

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→

《とことんうまい、とことん楽しい！「耳で味わう丸亀寄席」を期間限定で公開！》

新作『焼きたて牛すきごぼ天ぶっかけうどん』と春の定番『山盛りあさりうどん』のおいしさをもっと味わっていただきたく、それぞれのこだわりやおいしさを落語で楽しむ「耳で味わう丸亀寄席」を2024年3月31日(日)から期間限定で公開いたします。

今回は、特別に立川 吉笑(たてかわ きっしょう)さんに落語を書き下ろしていただきました。落語ならではの臨場感のある表現と、思わずクスッと笑える内容となっておりますので、まだ食べていない人はぜひ落語を聞いてお近くの店舗に足をお運びください。語りを聞いたら、食べたくなること間違いなし！

また、「耳で味わう丸亀寄席」は、公式X(@UdonMarugame)やその他SNSにて公開予定です。一部店舗では、店内の放送で3月31日(日)～4月13日(土)までお楽しみいただけます。耳でおいしい落語を聴きながら、職人が粉から打つもちもちのうどんを堪能できる『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』をお召し上がりいただき、丸亀製麺の店舗でのひとときをお楽しみください。

「耳で味わう丸亀寄席」の公開は、2024年3月31日(日)から下記のURLよりご覧いただけます。

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

※システム上のトラブルにより、4月1日(月)以降の公開となります。

■落語家

落語家:立川 吉笑(たてかわ きっしょう)

2010年11月、立川談笑に入門。わずか1年5か月のスピードで二ツ目に昇進。2022年11月、落語立川流としては17年ぶりとなるNHK新人落語大賞を50満点で受賞。古典落語の世界観の中で、現代的なコントやギャグ漫画に近い笑いの感覚を表現する『擬古典<ギコテン>』という手法を得意とする。春風亭昇々・瀧川鯉八・玉川太福が所属する創作話芸ユニット『ソーゾーシー』のメンバー。『中央公論』での「炎上するまくら」、『note』でも「立川吉笑ウェブ書斎『羅房』」など、執筆業にも積極的に取り組んでいる。主な著作に『現在落語論』(毎日新聞出版)がある。



《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に広がります。

※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。

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→

《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との調和にこだわり、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、このこだわりを持ち続けています。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

あさはら殻付きだからこそ、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」

あさりとの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。



【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	好評発売中～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/>

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→

■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。私たちは一軒一軒が製麺所であり、徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、手間を惜しまず粉からうどんを日々つくり続けています。

技と感性を磨いた「麺職人たち」が、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、独自のもちもちの食感とおいしさ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、本能が飲む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/>

