

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

TORIDOLL→

Press Release

2024年4月11日
株式会社丸亀製麺

打ち立てうどんをいつでもどこでも手軽に！ ふるふる、カンタン、もちもち！
発売2年目突入！「丸亀シェイクうどん」の季節がやってきた！

新作『よくばりシェイクうどん』は、子どもたちの声から商品化！
子どもから大人まで大好きなおかずがたっぷりな夢の1杯が新登場

2024年4月16日(火)より全国の丸亀製麺にて新商品3種類が期間限定で販売

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、「打ち立て・生」のうどんを振って味わう「丸亀シェイクうどん」の販売を再開いたします。再開にとまない、新商品『よくばりシェイクうどん』『鶏から塩レモンシェイクうどん』『ピリ辛 油淋鶏(ユーリンチー)シェイクうどん』の全3種類を2024年4月16日(火)から6月中旬までの期間限定で、全国の丸亀製麺にて販売開始いたします。

春が訪れ過ごしやすいこの季節、お花見やピクニックなどのお出かけや、ドライブ、ご家族やご友人とのお食事はもちろんのこと、お仕事中的手軽なお食事など、幅広いシーンでお手軽にご利用ください。



《ココロ踊る、色とりどりのおいしさをいつでも、どこでも！今年もみんなで振っていこう！》

“感動テイクアウト”というコンセプトのもと、一軒一軒すべての店で職人が粉からつくる打ち立てうどんのおいしさをさらにスタイルフリーにわくわく感とともに楽しんでほしい、という想いから誕生した「丸亀シェイクうどん」。2023年5月の発売開始以降、多くのお客さまにご好評いただき、販売開始から約10か月で500万食を超える販売数※となりました。ご注文をいただいてから、水できゅっと締めたコシのあるうどんと、特製だし、具材を一つひとつカップに入れてご提供するため、できたてのおいしさを手軽にお楽しみいただけます。また、「丸亀シェイクうどん」は、カップを振るだけでうどんと具材、だしが混ざり合っただけでおいしいうどんが簡単にできあがるため、場所を選ばずにお召し上がりいただけます。“うどんをシェイクする”というわくわく感とともにお食事をお楽しみください。

※2023年5月16日～12月4日までの期間、丸亀製麺全店舗における「丸亀シェイクうどん」シリーズ全商品の販売食数の累計

《お子さまから大人まで楽しめる、おいしさよくばりな春の新商品全3種類が登場！》

この春は、数十種類の開発試作品の中から、選りすぐりの3商品が新しくラインアップしました。おすすめは、もちもちの食感のうどんに、ハンバーグや鶏から、赤ウインナー天にかきたまと、みんなが大好きなおかずを集めた『よくばりシェイクうどん』。昨年、丸亀製麺社長・山口が「丸亀シェイクうどん」の企画でお子さまたちと触れ合う中で聞いたお声をもとに夢の1杯が完成。何度も試作を繰り返し、うどんにぴったりな味わいに仕立てました。また『鶏から塩レモンシェイクうどん』は、お店で揚げる、ひとロサイズのジューシーな鶏からがたっぷり。凍らせ塩レモンとレモンだれで、がっつきかつさっぱりとした味わいです。さらに、鶏からにピリ辛の油淋鶏たれとラー油を添えた『ピリ辛 油淋鶏シェイクうどん』も登場。ぶっかけうどんののど越しに、甘辛な味わいがクセになります。

《選べるラインアップは全5種類！しっかりと並サイズが1玉入って、390円から手軽に楽しめる「丸亀シェイクうどん」》

この春新たに登場する3商品のほか、「丸亀シェイクうどん」1番人気の『明太とろろシェイクうどん』は、ピリリとした明太子とまろやかなとろろがうどんとの相性抜群！また、お持ち帰りでも冷たいうどんをおいしく召し上がっていただきたい、という想いから開発された『凍らせ塩レモンシェイクうどん』がこの春も再登場いたします。多くの方に手に取っていただきやすいように390円からご用意しています。

新作



『よくばりシェイクうどん』

540円

鶏から・ハンバーグ・赤ウインナー天・かきたま・パセリ・ぶっかけだし・うどん 並(冷)

お子さまから大人まで大好きなハンバーグや、赤ウインナー天、鶏から、かきたまを豪快にのせたよくばりな一杯。

『明太とろろシェイクうどん』

390円



明太子・とろろ・刻みのり・青ねぎぶっかけだし・うどん 並(冷)

冷たいぶっかけうどんにピリリとした明太子、まろやかなとろろ、刻みのりを添えた一杯。

新作



『鶏から塩レモンシェイクうどん』

690円

鶏から・凍らせ塩レモン・レモンだれ・青ねぎ・ぶっかけだし・うどん 並(冷)

ジューシーな鶏からに、清涼感のある凍らせ塩レモンが相性抜群な一杯。がっつきかつさっぱりと味わえます。

『凍らせ塩レモンシェイクうどん』

490円



凍らせ塩レモン・レモンだれ・青ねぎぶっかけだし・うどん 並(冷)

爽やかなレモンの風味が効いたレモンだれと凍らせ塩レモンをトッピング。凍らせ塩レモンによって、冷たいままお持ち帰りいただけます。

新作



『ピリ辛油淋鶏シェイクうどん』

690円

鶏から・油淋鶏たれ・白ねぎ・ラー油・青ねぎ・ぶっかけだし・うどん 並(冷)

打ち立てうどんに、肉汁たっぷりの鶏から、甘辛い油淋鶏たれが絡み合う一杯。



※店舗では上記のカップにて提供です。

■販売期間 : 2024年4月16日(火)～6月中旬

■販売店舗 : 全国の丸亀製麺

※一部店舗では販売していません。

※店舗により販売開始、終了日が異なる場合がございます。

※店舗の状況により、一部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 : お持ち帰り専用商品です。

※価格はすべて税込みです。容器代が含まれています。

※薬味お持ち帰り用容器は付きません。

※うどんのサイズは、(並)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。

※店舗により販売ラインアップが変更となる場合がございます。

※シェイクする前に、フタがしっかり閉まっていることを確認してください。

※両手でフタをしっかりと押さえながら上下によく振ってください。

※容器を強く握るとフタが外れる可能性がございますので、ご注意ください。

※凍らせ塩レモンは、お持ち帰りの時間の長さによっては冷凍状態から溶ける場合がございます。

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

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

TORIDOLL→

《春のおでかけにもぴったり！「丸亀シェイクうどん」3つの特長》

その① いつでもどこでも手軽に！職人が打つ、打ち立てのうどんが楽しめる！

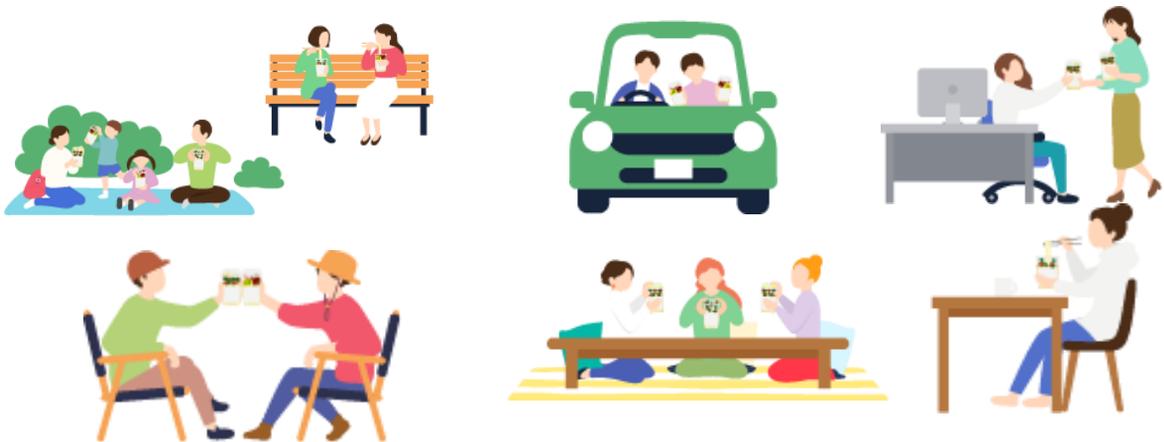
国内800を超えるすべての店で毎日、100%国産小麦、水、塩のみでつくる打ち立て、茹でたてのうどんだからこそテイクアウトでも、もちもちの食感を楽しんでいただけます。水できゅっと締めることで、滑らかな口あたりでのどごしの良いうどんになり、かんだ瞬間にもちっと心地よいコシを味わっていただけます。ご注文をいただいてから水できゅっと締めたコシのあるうどんと特製だし、具材を一つひとつカップに入れてご提供いたします。

その② 持ち運びしやすい！振るだけで簡単においしいうどんができあがり！

いつでもどこでも手軽に打ち立てのうどんをシェイクし、お召上がりいただけるのが「丸亀シェイクうどん」ならではの特長です。シェイクすることで簡単に、もちもちのうどんと具材が混ざり合い、おいしいうどんが完成いたします。

その③ 場所を選ばず、片手で持って簡単に食べられる！

「丸亀シェイクうどん」の容器は、カップ型で持ちやすく、片手で持って食事できるため、スペースも取らずにどこでも簡単にお楽しみいただけます。また、車のドリンクホルダーにも収まる仕様のため、安心して持ち運びができ、車の中での手軽なお食事にもぴったりです。



《アーティストの長場雄さん描きおろしの新作アートワークのカップが数量限定で登場！》

「丸亀シェイクうどん」の初登場以来、カップのアートワークを担当する長場雄さん。この春、長場雄さんが新たに描く限定デザインのカップが登場！実際の麺職人をモデルにしたアートワークをお楽しみいただけます。

※なくなり次第終了となります。



《「丸亀うどん弁当」シリーズに、ボリューム満点な『から揚げ&ハンバーグうどん弁当』も登場！》

『よくばりシェイクうどん』が「丸亀うどん弁当」としてもお楽しみいただけます。粉からつくる打ち立てでももちもちの麺に、お店で丁寧に揚げるジューシーなから揚げと赤ウインナー天、さらには、デミグラスソースがたっぷりかかったハンバーグと、「丸亀うどん弁当」の定番おかずなどさまざまなおいしさがひと箱に詰まっています。ご注文をいただいてからひとつずつ詰めてご提供するため、いつでもどこでも手づくり・できたてのおいしさをお楽しみいただけます。

【商品概要】

■商品名：『から揚げ&ハンバーグうどん弁当』

■販売価格：640円（税込）

■販売店舗：全国の丸亀製麺

■販売開始日：4月16日（火）～

■備考：お持ち帰り専用商品です。

※うどんのサイズは（並）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。



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

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「麵職人たち」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/>

