

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10月7日  
株式会社丸亀製麺

週末にご家族で！本格的なうどんでおうちごはんを楽しみませんか？

うどん・天ぷら・丼・いなりをお持ち帰り

1,000円(税込)以上お買い上げで20%割引

10月9日(金)～11日(日)全国の丸亀製麺で実施

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」では、一軒一軒のお店で粉から作る本格的なうどん、揚げたての天ぷらなどをご自宅でも気軽に楽しんでいただきたいという想いを込めて全国の丸亀製麺において2020年10月9日(金)～10月11日(日)までの週末の3日間限定で丸亀製麺のうどん・天ぷら・丼・いなりをお持ち帰りで合計1,000円(税込)以上お買い上げの場合、20%割引価格で販売いたします。5月27日より全国の店舗でうどんのお持ち帰りを開始し、好評をいただいております。ぜひこの週末に、ご自宅でお得に美味しく、丸亀製麺のお持ち帰りをぜひお楽しみください。

期間限定 10/9(金),10(土),11(日)

お持ち帰り商品 **全品**

1000円(税込)  
以上の  
お買い上げで

**20%OFF**



丸亀製麺  
20周年

※他の割引・クーポンとの併用不可 ※店舗により販売商品が異なります。

■丸亀製麺 うどん・天ぷら・丼・いなり お持ち帰り 1,000円(税込)以上お買い上げで20%割引概要

期間:2020年10月9日(金)～10月11日(日)の3日間

内容:丸亀製麺のうどん・天ぷら・丼・いなりをお持ち帰りで合計1,000円(税込)以上お買い上げいただくと、20%割引いたします。

対象商品:お持ち帰り可能なうどん・天ぷら・丼・いなり

※店舗によりお取り扱い商品は異なります。

※天ぷらの揚げたてをご希望の場合はスタッフにお申しつけください。揚げたてをご提供いたします。

対象店舗:全国の丸亀製麺 ※一部店舗では実施していません。

注意事項:※デリバリーサービスについては対象外となります。

※クーポンやその他割引サービスとの併用はできません。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■丸亀製麺のお持ち帰り ご注文方法

- 一 お店でのお召し上がりと同様、ご注文口までお進みください。
- 二 「ご注文口」で、「持ち帰り●人前」とお持ち帰りの数をお声がけください。
- 三 お好きなうどん、丼などをご注文ください。店内ご飲食のお品書きは別になって  
います、ご注意ください。
- 四 天ぷらやいなりも、専用のお持ち帰り容器をご用意しておりますので、そちらを  
ご利用ください。

## ■うどんのおすすめのお召し上がり方

うどんは打ち立ての麺を茹でたてをご用意しております。ぜひできるだけ早めにお召し上がりください。お好みで薬味やトッピングを添えてお召し上がりいただくのもおすすめです。



## ■天ぷらのおすすめのお召し上がり方

一番人気のかしわ天や、ぷりぷりのえび天、お子様にも人気のさつまいも天をごはんのにのせ、天ダレをかければ美味しい天井に。お好みの天ぷらを天つゆやお塩でおつまみやおかずとしてもぜひお楽しみください。



※店舗でお作りしている天つゆ、天ダレ、丸亀製麺特製のだし醤油等は専用カップ(30円税込)をご購入いただくとお持ち帰りいただけます。

## ■うどん・天ぷらの人気トップ3



1位:かけうどん 300円(税込)



2位:ぶっかけうどん 300円(税込)



3位:釜揚げうどん 290円(税込)  
※お持ち帰り不可商品です。



1位:かしわ天 150円(税込)



2位:さつまいも天 110円(税込)



3位:野菜かき揚げ天 140円(税込)

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## —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)

### < 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。

