

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8日

株式会社丸亀製麺

創業20周年記念 打ち立てのうどん・天ぷら・いなりがお得なセットに

期間限定で『創業感謝セット』販売開始

シーンに合わせて2人前から4人前までご用意

～10月13日(火)から11月30日(月)まで全国の丸亀製麺にて販売～

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」は、2000年に兵庫県加古川市に誕生し、今年で創業20周年を迎えます。これまで支えてくださったお客さまをはじめ、丸亀製麺に関わるすべての皆さまへ感謝を込めて、丸亀製麺が創業当時から大事にしている“こだわりの詰まった商品”と“選ぶ楽しさ”が体験できる、20周年ならではの『創業感謝セット』を全国の丸亀製麺にて、2020年10月13日(火)～11月30日(月)の期間限定で販売します。店舗ごとで粉から打つもちもちのうどん、揚げたての天ぷら、ジューシーないなりが一緒になったお得な『創業感謝セット』をお楽しみください。

今後も手づくり・できたてにこだわりを持って取り組み、私たちにしかできない“価値”をお客さまへ提供し続けてまいります。

<2人前からご用意！丸亀製麺のこだわりと楽しさが詰まった『創業感謝セット』販売開始>

●シーンに合わせて【2人前から】ご利用可能

2人前から4人前までご用意しているため、人数に合わせてご利用いただけます。また、お持ち帰りも対応可能なため、シーンに合わせてお楽しみいただけます。

●組み合わせ次第で【最大840円お得】

商品の組み合わせ次第では、2人前で最大420円、3人前で最大550円、4人前で最大840円のお得となる本セットは、お得に丸亀製麺でのお食事を楽しみたいという、ご家族や友人同士でのご利用にぴったりです。

●【手づくり・できたて】だからおいしい

創業から変わらず、一軒一軒のお店で粉からつくるからこそ実現できるもちもち食感とつるつるとしたのど越しのうどんや、サクサクの天ぷら、ジューシーないなりもすべて手づくりでご用意しております。

●お好きなうどん・天ぷらが【選べる】楽しさ

創業当時からある人気定番のぶっかけうどん・かけうどんの2種類から。サクサクの天ぷらは、お店で販売しているものから、どれでもお好きなものをお選びいただけます。丸亀製麺ならではの選べる楽しさをご体験いただけます。



期間限定11/30まで

創業感謝セット

*写真は4人前です

2人前 最大 420円 お得 ・うどん(ぶっかけ/かけ)2つ ・天ぷら5個 ・いなり2個 1,200円 (税込)	3人前 最大 550円 お得 ・うどん(ぶっかけ/かけ)3つ ・天ぷら7個 ・いなり3個 1,800円 (税込)	4人前 最大 840円 お得 ・うどん(ぶっかけ/かけ)4つ ・天ぷら10個 ・いなり4個 2,400円 (税込)
---	---	--

※うどんは最大サイズのみが対象です。

丸亀製麺 20周年

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	創業感謝セット (2人前)	創業感謝セット (3人前)	創業感謝セット (4人前)
商品イメージ			
価格(税込) ※店内飲食、お持ち帰りいずれの場合も税込価格は一緒です。	1,200 円	1,800 円	2,400 円
お得額	最大420円お得	最大550円お得	最大840円お得
内容	うどん(並)2個、天ぷら5個、 いなり2個	うどん(並)3個、天ぷら7個、 いなり3個	うどん(並)4個、天ぷら10個、 いなり4個
備考	※うどんは、ぶっかけ(温・冷)、かけ(温のみ)の2種類のうちからお好きなうどんをお選びいただけます。 ※天ぷらは、お店で販売しているものから、どれでもお好きなものをお選びいただけます。 ※お得額の算出は160円の天ぷらを選んだ場合の金額となっております。		
販売期間	2020年10月13日(火)～11月30日(月) ※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あります。		
販売エリア	全国の丸亀製麺 ※一部の店舗では、販売しておりません。		

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/sougyoukanshaset/>

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。

