

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11月10日
株式会社丸亀製麺

冬限定、広島県産牡蠣を使用 極上の旨みともちもちうどんで心も体も温まる 『牡蠣たまあんかけうどん』

～11月17日(火)～12月中旬まで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、2020年11月17日(火)から12月中旬までぷりっとした身が特長の広島県産浜ゆで牡蠣を使用した『牡蠣たまあんかけうどん』を販売いたします。肌寒くなってくるこの季節、牡蠣から溶け出す極上の旨みたっぷりの玉子あんかけと手づくりできたてのもちもちうどんできずひ心も体も温まってください。

■旨みが濃い 広島県産浜ゆで牡蠣を使った『牡蠣たまあんかけうどん』



島や岬に囲まれている広島湾内には川からも水が流れ込み、山からのミネラルや栄養分もたっぷり吸収しているため、広島県産牡蠣は強い甘味が特徴です。今回はこの牡蠣を贅沢に使用。これから肌寒くなってくる季節に体の芯から温めてくれる牡蠣の旨みがしみてた玉子あんかけと一緒に打ち立て・茹でたてのもちもちの麺と一緒に楽しみいただける一品です。

自家製麺のあかしでもあるくびれのある麺に牡蠣の旨みがしみてた玉子あんがよく絡まり、口いっぱい磯の香りが広がります。

牡蠣にはおろししょうががオススメ。牡蠣の旨みをさらに引き立ててくれます。ぜひ広島県産の牡蠣の極上の旨みと香りをお楽しみください。

【商品概要】

商品名: 牡蠣たまあんかけうどん
販売期間: 2020年11月17日(火)～12月中旬
※販売状況によって、販売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」「麺屋通り」

※一部店舗では販売していません。

販売価格: 並 628円(税込 690円)

大 728円(税込 800円)

得 828円(税込 910円)

※一部価格が異なる店舗があります。

丸亀製麺
20周年

ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■体も心もほっとする。丸亀製麺の“冬を告げる人気メニュー” とろーり“玉子あんかけ”うどんシリーズ

毎年人気の“玉子あんかけ”うどんの季節が今年もやってまいりました。粉からつくる打ち立てうどんにたっぷりと絡まる、熱々の玉子あん。ひと口食べるごとに玉子のやさしい旨みが広がり、体の芯から温めます。



商品名：明太玉子あんかけ
販売価格：並 473 円(税込 520 円)

うどんと明太子は、相性抜群！
明太子の絶妙な塩味が玉子あんかけと混ざり合
うと、箸が止まらない一品です。



商品名：玉子あんかけ
販売価格：並 410 円(税込 450 円)

熱々のあんやさしい玉子の味がしみるシンプ
ルうどんだからこそ、もちもちうどんの食感が際だ
ちます。お好みでおろししょうがを入れてピリッと味
を締めるのもオススメ。



■『牛とろ玉うどん』販売店舗も！



ショッピングセンター内の店舗など一部店舗では人気の定番商品である『牛とろ玉うどん』を販売いたします。

旨みたっぷりの牛肉と玉ねぎを醤油で甘辛く炊き、その横にとろろと温泉玉子をのせた一杯。

打ち立てのもちもちうどんと一緒に豪快にまぜていただくと旨みが麺に絡み箸が止まりません。

お好みでおろししょうがや七味を加えていただくと、ピリッと味が引き締まり、天かすやすりごまを入れていただくとマイルドさとコクが追加されます。ぜひお好みのお召し上がり方でお楽しみください。

【商品概要】

商品名：牛とろ玉うどん

販売期間：2020年11月17日(火)～12月中旬

※販売状況によって販売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」「麺屋通り」

※一部店舗では販売しておりません。

販売価格：並 628 円(税込 690 円)

大 728 円(税込 800 円)

得 828 円(税込 910 円)

※一部価格が異なる店舗があります。

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、お客さま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 勤務時のマスク等着用の徹底
- 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
お客さま用の消毒剤(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、お客さま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 850 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”をお届けできています。

