

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12月15日

株式会社丸亀製麺

## 〈累計 900 万杯以上を売り上げる、寒い冬の大本命〉 冬季限定『肉たまあんかけうどん』復活販売

12月22日(火)～1月中旬まで全国の丸亀製麺にて販売

～今年はお持ち帰りで、おうちでもできたてのおいしさを～

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、冬季限定の『肉たまあんかけうどん』を2020年12月22日(火)～2021年1月中旬まで全国の丸亀製麺にて販売いたします。木枯らしの吹く肌寒い季節、あつあつの玉子あんが打ち立てのうどんによく絡む、『肉たまあんかけうどん』は、累計900万を超える杯数を売り上げ、冬季限定商品として親しまれてきました。「おろししょうが」や「丸亀製麺特製 七香七味」を入れてお楽しみください。また、「玉子あんかけシリーズ」として、今年も『玉子あんかけうどん』『明太玉子あんかけうどん』を販売中です。寒い冬にこそ味わっていただきたい一品を取り揃えております。

### ■あつあつの玉子あんが打ち立てうどんによく絡む『肉たまあんかけうどん』

『肉たまあんかけうどん』は、店内仕込みのあつあつでとろとろ・ふわふわの玉子あんが、打ち立てもちもちのうどんと三温糖・料理つゆで甘く味付けされた牛肉に絡む、おなかの底から温まる一品です。



### 〈トッピングは「おろししょうが」や「丸亀製麺特製 七香七味」がおすすめ〉

『肉たまあんかけうどん』には、「おろししょうが」をたっぷり入れるのがおすすめです。「おろししょうが」を風味豊かなかけだしベースの玉子あん、甘みのある牛肉に加えることで味が引き締まり、最後まですっきりとお楽しみいただけます。

また、「丸亀製麺特製 七香七味」もおすすめです。柑橘の風味豊かな香りとピリっとしたアクセントがやさしい玉子あんに刺激を与えてくれます。

### 〈今年の冬はおうちでも打ち立てうどん〉

さらに今年は、お持ち帰りで『肉たまあんかけうどん』をお楽しみいただけます。あつあつのままお持ち帰りいただけるので、おうちでも打ち立てもちもちのうどんにとろーり玉子あんがよく絡むこの一杯を食べて、おなかの底から温まってください。

『肉たまあんかけうどん』は、2016年に登場し、累計900万を超える杯数を売り上げ、冬季限定商品として親しまれてきました。

寒さが増すこの季節に、店内仕込みのとろとろ・ふわふわの玉子あんに、旨み溢れる甘辛い牛肉、そして一軒一軒すべての店で毎日粉からつくるからこそ実現できるもちもちとした麺がよく絡む、『肉たまあんかけうどん』をぜひご賞味ください。

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	『肉たまあんかけうどん』 ※お持ち帰り可能です。	
販売価格 (税込)	(並)690 円、(大)800 円、(得)910 円	
販売期間	2020 年 12 月 22 日(火)～2021 年 1 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。	

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/nikutamaankake2020/>

■今年の冬もおなかの底から温まる「玉子あんかけシリーズ」をご用意

ますます寒さが厳しくなるこの季節。丸亀製麺では、おなかの底から温まる「玉子あんかけシリーズ」を取り揃えております。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、身体の芯からほかほかと温まります。

寒い冬だからこそ食べていただきたい「玉子あんかけシリーズ」は 450 円から全国の丸亀製麺にて販売中です。



商品名：『明太玉子あんかけうどん』

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。

(並)520 円(税込)  
(大)630 円(税込)  
(得)740 円(税込)



商品名：『玉子あんかけうどん』

熱々のあんやさしい玉子の味が染みるシ  
ンプルなうどんだからこそ、もちもち  
うどんの食感が際立ちます。

(並)450 円(税込)  
(大)560 円(税込)  
(得)670 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 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、作り立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。

