

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年 12月 22日

株式会社丸亀製麺

打ち立てには福がある！2021年 丸亀製麺の“年明けうどん”

前回大好評の「神戸牛」が復活。さらに「特大海老天」がのった

『神戸牛と特大海老天うどん』新春限定で登場！

～2021年1月1日(金)から1月11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、2020年10月に販売し多くの店で完売となるほど大好評いただいた神戸牛を使用したうどんを、2021年の年明けに復活させて発売いたします。2021年1月1日(金)～1月11日(月)の期間限定で全国の丸亀製麺にて販売となる『神戸牛と特大海老天うどん』は、おめでたい新年にふさわしく、とろける神戸牛と特大海老天を贅沢に味わうことができる一品です。さらに、打ち立てうどんと特大海老天が玉子あんに絡む『特大海老天玉子あなかけうどん』も同時販売いたします。

うどんは、太くて長いことから長寿を祈る縁起物として食べられており、「年明けうどん」は、純白で清楚なうどんを年の初めに食べることにより、その年の人々の幸せを祈願するとされており、ぜひ年明けには、縁起を担いだ丸亀製麺の「年明けうどん」をお楽しみください。2021年も変わらず、店内で打ち立て茹でたてをご提供いたします。



< 至福の贅沢 『神戸牛と特大海老天うどん』 >

『神戸牛と特大海老天うどん』は毎日店内で粉からつくる打ち立てでもちもち食感のうどんに、厳しい基準を満たした選りすぐりの神戸牛と特大海老天を贅沢にのせた新春を祝うのにぴったりな一品です。神戸牛と特大海老天の旨みが手づくり・できたての麺と絡み合います。

毎日店内で複数の削り節と真昆布から引く白だしをベースにしただしに、旨みと塩味を加え特製に仕上げられています。神戸牛の特長であるきめ細やかな赤身と甘い脂、特大海老天の旨みが特製だしに染みわたり、豊かなコクと深い味わいを感じていただけます。また、山椒の香り漂う生七味は神戸牛の旨みを最大限に引き出し、全体の味を引き締めてくれます。

店内製麺だからこそ実現できる打ち立てでもちもちのうどんの食感に加えて、やさしい口どけの神戸牛の食感や白ねぎのシャキシャキ食感、衣はサクサクで身はぷりっとした特大海老天の食感を一緒にお楽しみいただけます。

新年の期間限定でしか食べるのできない、至福の一杯をぜひご賞味ください。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→



＜ おうちでも丸亀製麺で年明けを楽しもう



『特大海老天玉子あんかけうどん』>

『特大海老天玉子あんかけうどん』は、食感の異なる3種の海の幸「海老」「かに」「わかめ」が熱々の玉子あんと手づくり・できたての打ち立てうどんに絡み合う、お正月にぴったりの一杯です。具材をそれぞれ味わうもよし、一緒に組み合わせて味わいの変化を楽しむもよし。色々な食べ方をお楽しみいただけます。

お好みでおろししょうがを加えて、ピリッと味を締めるのがおすすめ。玉子あんに絡めることで、玉子のやさしい旨みとおろししょうがの辛味と香りを味わっていただけます。これからの肌寒くなる季節に、熱々の玉子あんと茹でたもちもちのうどんて身体の芯から温まってください。


『特大海老天玉子あんかけうどん』は、お持ち帰りもご利用いただけます。ぜひこの機会に、おうちでも丸亀製麺の打ち立てでもちもちとした食感を味わえる贅沢うどんて、新年のスタートを切ってみてはいかがでしょうか。

【商品概要】

商品名	『神戸牛と特大海老天うどん』(温) 	『特大海老天玉子あんかけうどん』(温) 
販売価格 (税込)	(並)1,080円、(大)1,190円 ※お持ち帰りはご利用いただけません。	(並)690円、(大)800円、(得)1,090円 ※お持ち帰りは(並)(大)のみご利用いただけません。
販売期間	2021年1月1日(金)～2021年1月11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ございます。	
販売店舗	全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」 ※一部店舗では販売していない場合がございます。	

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/campaign/toshiakeudon2021/>

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 

TORIDOLL→

< この冬も登場！『丸亀製麺 福袋 2021』 >



丸亀製麺
福袋
2021

数量限定 2,000円

- 丸亀製麺 お食事券2,400円分 (200円券×12枚)
- だししょうゆ
- だしソース



丸亀製麺にて、お得な福袋を販売いたします！福袋の中身には、『釜玉うどん』には欠かせない丸亀製麺特製のだししょうゆと天ぷらと相性抜群のだしソース、さらには全国の丸亀製麺で使用可能なお食事券がセットになっております。

丸亀製麺を堪能できる『丸亀製麺 福袋 2021』をぜひお近くの店舗にてお求めください。

【概要】

■ラインナップ:1種(2,000円)

■内容:お食事券2,400円分、だししょうゆ、だしソース

※だししょうゆ、だしソースは実際に店舗に設置しているものです。

■販売店舗:全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

※一部店舗ではお取り扱いしていません。

■販売開始時期:路面店は元旦以降の初営業日から販売予定。

ショッピングセンター店舗は施設の営業開始日に従います。

※年末から販売する店舗も一部ございます。

■入手方法:販売開始後に店舗で購入(現金のみ)。

※基本的に予約は不可とさせていただきます。

※お買い求めのお客さまは、12月中旬に店頭にて予告ポスターの掲出がございますので、詳しくはそちらをご確認ください。



〈お食事券〉

全国の丸亀製麺でご利用可能。
※有効期限は2021年6月30日。



〈だしソース〉

天ぷらとの相性抜群。
だし香るオリジナル和風ソース。



〈だししょうゆ〉

しょうゆの濃厚な風味と
まろやかな旨み特徴。

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。

