

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2021年1月6日

株式会社丸亀製麺

＜ 丸亀製麺 柚子香る “合鴨”の季節 ＞

合鴨肉の甘みと特製だしが、打ち立てうどんに絡んでしみわたる

冬の定番『鴨ねぎうどん』

～2021年1月12日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始～

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、冬の定番として大人気の『鴨ねぎうどん』を2021年1月12日(火)～2月下旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。また、一部店舗では『鶏天カレーうどん』を販売いたします。



＜ 丸亀製麺 冬の定番『鴨ねぎうどん』 ＞

寒さが厳しくなるこの時期に恋しくなる、いまや冬の定番となった大人気の『鴨ねぎうどん』。旨みあふれる合鴨肉の脂と甘み、香ばしい焼きねぎの甘みが溶け出した特製のだし、柔らかくジューシーな合鴨肉が打ち立てでもちもちのうどんと一緒に味わえる一品です。

さらに、添えた刻み柚子と三つ葉がすっきりとした香りをもたらします。

■『鴨ねぎうどん』おいしさの秘密

＜その1＞ 相性抜群の合鴨肉と焼きねぎ

ご注文ごとに特製だしでさっと炊いた合鴨肉は驚くほどの柔らかさ。まずは、合鴨肉そのものの味と食感を楽しんでいただき、香ばしい焼きねぎと一緒にお願いします。

＜その2＞ コクのある特製だし

だしは、甘みのある合鴨肉の脂と合うように醤油ベースのかえしやみりんを加え特別にコク深く仕上げました。合鴨肉と焼きねぎの旨みと甘みが染み出た特製だしはもちもちの麺に絡み合い、すするとうまさが口の中に広がります。

＜その3＞ おいしさを引き立てる柚子

合鴨肉の上に添えられた刻み柚子の冬らしい香りが、風味のある三つ葉とともに、合鴨肉や焼きねぎ、特製だしのうまさをよりいっそう引き立てます。

毎日すべての店で粉から製麺している手づくり・できたてのもちもちのうどんに鴨ねぎの旨みが絡み合い寒い冬に楽しんでいただける一杯に仕上がりました。寒さが本格化するこの時期に、ぜひ『鴨ねぎうどん』をご賞味ください。

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:『鴨ねぎうどん』(温)

販 売 価 格:(並)690 円、(大)800 円、(得)910 円

※価格はすべて税込価格です。

※お持ち帰りはご利用いただけません。

販 売 期 間:2021 年 1 月 12 日(火)~2021 年 2 月下旬まで

※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。

U R L: <https://www.marugame-seimen.com/menu/new/kamonegi2021/>



<『鶏天カレーうどん』も販売開始！>

ショッピングセンター内や一部の店舗では、カレーうどんにふわふわの玉子あんかけと鶏天が合わさった『鶏天カレーうどん』を販売いたします。

定番のカレーうどんにジューシーな 3 つの鶏天をトッピング、仕上げに玉子あんかけと特製スパイスを添えることでまろやかさとスパイシーさの両方を味わっていただけます。辛うまカレーと玉子あんかけ、鶏天が打ち立てうどんと相性抜群で寒い日にぴったり一杯に仕上げました。

熱々のカレーと玉子あんを絡めて、まろやかな味わいを楽しむもよし、大きな鶏天をあんかけカレーにくぐらせて豪快に楽しむもよし、打ち立て麺のくびれにあんかけカレーを絡ませてまろやかな味わいとうどんのもちもち食感を楽しむもよし。色々な食べ方を楽しんでいただけます。

【商品概要】

商 品 名:『鶏天カレーうどん』(温)

販 売 価 格:(並)690 円、(大)800 円、(得)910 円

※価格はすべて税込価格です。

※お持ち帰りもご利用いただけます。

販 売 期 間:2021 年 1 月 12 日(火)~2021 年 2 月下旬まで

※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:ショッピングセンター内などにある一部の「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。



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。

