


このうどんは、生きている。

丸亀製麺 

TORIDOLL→

Press Release

2021年3月22日

株式会社丸亀製麺

**お待たせいたしました 丸亀製麺「釜揚げうどんの日」**

**4月は2日間連続開催決定！**

**打ち立て、茹でたて『釜揚げうどん』が半額に！**

**限定『牛肉つけ汁』や特別な天ぷらも登場**

**～2021年4月1日(木)・2日(金) 全国の丸亀製麺で開催～**

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、2021年4月1日(木)・2日(金)の2日間「釜揚げうどんの日」を開催いたします。通常価格(並)290円のところ、140円と半額以下でお召し上がりいただけます。また、「釜揚げうどんの日」開催期間中は、数量限定で『牛肉つけ汁』や特別な天ぷらも販売いたします。

**【丸亀製麺の「釜揚げうどんの日」開催概要】**

『釜揚げうどん』は打ち立て、茹でたての麺を釜から直接器に盛り付けた、丸亀製麺自慢の看板商品。熱々でふっくらした食感と小麦の香りをお楽しみいただけます。「釜揚げうどんの日」は、そんな『釜揚げうどん』を半額でお楽しみいただける、毎月1日限定の特別恒例イベントです。約4ヶ月の間、開催を休止しておりましたが、4月は2日間に拡大して実施いたします。さらに、この2日間限定で、一部店舗では『牛肉つけ汁』や特別な天ぷらも登場。『釜揚げうどん』をおなか一杯お召し上がりいただき、みなさまへ笑顔をお届けできればと丸亀製麺は願っております。丸亀製麺ではお客さまお一人おひとりに安心してご利用いただけるよう、お客さまとともに安心を積み重ねてまいりますので、ぜひ皆さままでご来店ください。

■期間:2021年4月1日(木)・2日(金)の2日間  
■内容:『釜揚げうどん』を半額でご提供させていただきます。

■対象商品:『釜揚げうどん』(並 290円→140円・大 400円→200円・得 510円→250円)  
※一部実施しない店舗や、価格が異なる場合があります。  
※得サイズは一部店舗ではお取り扱いがございません。  
※価格は税込価格となります。

■対象店舗:全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」  
※一部店舗では実施していません。

■注意事項:『釜揚げうどん』はお持ち帰り対象外商品となります。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■うどんのスペシャリストである麺匠や麺職人がおすすめするうどん NO.1 は『釜揚げうどん』！

丸亀製麺でうどんの基準を決めている麺匠(めんしょう)藤本智美や、全国の製麺担当の中でも特にうどんに対する深い知識を備えた麺職人が最もおすすめする商品は『釜揚げうどん』。

麺の表面は滑らかで柔らかくコシを感じられる熱々の『釜揚げうどん』は、派手さはないものの、うどん本来の味わいを楽しめ、ごまかしのきかない商品。ぜひこの機会に麺職人がおすすめする『釜揚げうどん』をお楽しみください。



### 【麺職人 おすすめうどん Top3】(4月1日以降は下記、税込価格となります。)



1位:『釜揚げうどん』(並)290円

小麦の風味を最大限楽しめる丸亀製麺の看板商品。もちりとした白玉のような食感が特徴。



2位:『かけうどん』(並)320円

定番の味だからこそアレンジは無限大。優しい香りのするだしとつるとのど越しの良い麺は相性抜群です。



3位:『ぶっかけうどん』(並)320円

濃いめのだしをぶっかけて食べる本場・讃岐の定番。だしのうまみと麺本来の味、うどんのコシを楽しめる一杯。

### ■『釜揚げうどん』のおいしさを引き立てるおすすめの薬味4選



すりごま

風味と豊かな香りが特徴。たっぷり入れるとコクを楽しめます。



青ねぎ

シャキシャキとした食感がさわやか。うどんとの相性も抜群。



天かす

天かすを加えることでコクと旨みがアップ！



おろししょうが

すりおろしたしょうがは、さわやかな辛みと香りが特徴。

### 【麺職人 おすすめ天ぷら Top3】(価格は税込)



1位:『かしわ天』150円

鶏むね肉を特製のたれでジューシーに仕上げました。



2位:『野菜かき揚げ』140円

驚きの大きさ！玉ねぎ、にんじん、ねぎ、さつまいもの甘さを感じられます。



3位:『えび天』160円

みんな大好き天ぷらの王様！ぷりぷり食感がたまりません。



ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■「釜揚げうどんの日」だけ登場する限定『牛肉つけ汁』と“特別な天ぷら”も！

丸亀製麺の『牛肉つけ汁』は、「釜揚げうどんの日」のみ数量限定で販売しているご馳走つけ汁。甘辛く炊いた牛肉と長ねぎを入れつけだれをコク旨に仕上げました。牛肉の甘い脂がつけだしに溶け出し、打ち立て、茹でたての麺によく絡みます。お好みで青ねぎや天かす、すりごまを入れてお召し上がりください。

また、「釜揚げうどんの日」の2日間だけ登場する特別な天ぷらも。4月は頭から尻尾まで殻ごと食べられる柔らかい『殻つき有頭えび天』や『カニ爪天』、ぷりっぷりの身が甘い『車海老天』、世代を問わず人気のチーズ入り『いもち天』など豊富なラインナップに。ぜひ小麦の香りと丸亀食感を楽しめる『釜揚げうどん』と一緒に特別な天ぷらもお楽しみください。

### 【「釜揚げうどんの日」限定 『牛肉つけ汁』商品概要】

商品名：『牛肉つけ汁』

販売価格：310円(税込)

販売店舗：全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

注意事項：※数量限定商品となります。

※お取り扱いのない店舗もございます。

※『釜揚げうどん』をご注文以外のお客さまもご注文いただけます。

※お持ち帰り対象外商品となります。ご了承ください。



**釜揚げうどんの日限定ご馳走つけ汁!**

# 牛肉つけ汁

単品価格 310円

釜揚げうどん(並)+牛肉つけ汁	600円	▶ 450円
釜揚げうどん(大)+牛肉つけ汁	710円	▶ 510円
釜揚げうどん(得)+牛肉つけ汁	820円	▶ 560円

### 【「釜揚げうどんの日」限定 特別な天ぷら商品概要】

商品名	カニ爪天	殻つき有頭えび天	車海老天	いもち天
				
	見た目も豪華なカニ爪天。肉厚で食べ応えがあり、カニの風味が強いのも特徴です。	脱皮したての柔らかい海老を厳選。頭から尻尾まで殻のまま食べられます。海老の旨みを全て堪能できます。	大振りな天然車海老を使用。海老ならではの身が甘くプリッとした弾力と旨みを最大限に感じていただけます。	北海道産のじゃがいもを使用。もちもち食感ととろーりチーズが最高の組み合わせです。
販売価格 (すべて税込)	160円	160円	300円	100円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」、「麺屋通り」			
注意事項	※お取り扱い商品は店舗によって異なります。※一部お取り扱いのない店舗もございます。			

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■『釜揚げうどん』のおすすめの食べ方

### おすすめの食べ方①

『釜揚げうどん』全部を堪能する！

『釜揚げうどん』は麺を茹でたお湯と麺を一緒にご提供させていただきます。丸亀製麺唯一の麺の匠である藤本もおすすめする食べ方。まずは『釜揚げうどん』をそのまま楽しみ、麺をすべてお召し上がりいただきます。

その後、桶に残った釜湯を残ったつけだしに入れ、お好みで青ねぎ、天かす、おろししょうがやすりごまなどお好みの薬味を入れてお召し上がりいただくとだしに薬味の風味が足されぐっと奥行きのある味わいへと変化します。



### おすすめの食べ方②

つけだしに玉子のコクをプラスして楽しむ！

トッピングで『生玉子』をご注文いただき、かつお、いりこなどの厳選しただしをしっかりと感じられる甘辛いつけだしに生玉子を入れれば準備はOK。ふっくらもちもちの麺を入れ玉子と絡めずずっとすすると、とろとろの玉子のまろやかさのだしの香りが鼻から抜けなんとも言えないうまさに。玉子をといてからつけだしに入れるもよし。そのまま入れて黄身と白身感をあえて楽しむもよし。生玉子にだし醤油を入れて釜玉風に楽しむもよし。楽しみ方は無限大です。また、お好みで七味を加えるのもおすすめです。



## 【あなたはどこまで知っている？期間限定「釜揚げうどん検定」も実施！】

『釜揚げうどん』を愛してやまない方にも、まだ召し上がったことがない方にも、丸亀製麺の『釜揚げうどん』に詳しくなれる「釜揚げうどん検定」、通称【釜検】を4月3日(土)～実施予定です。

『釜揚げうどん』の麺やだしについてなど幅広く出題されますので、ぜひ楽しみながら挑戦ください。また、正解した方の中から、抽選で丸亀製麺の特製グッズをプレゼントさせていただきます。

詳細は4月3日(土)に、丸亀製麺 公式サイト「釜揚げうどんの日」のホームページにて公開予定ですので、ぜひご覧ください。



ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

# TORIDOLL→

## —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

### < ご購入時に接触を軽減する取り組み >

- ① モバイルオーダーの導入  
スマホで事前に注文することで、列に並ばずに商品を購入することができ、人混みや混雑を避けることができます。
- ② キャッシュレス決済の導入  
キャッシュレス決済を導入しております(一部店舗を除く)。ご購入時のお客さまと従業員の接触を軽減することができます。
- ③ お持ち帰り商品の販売  
うどん、丼、天ぷらなどおひとつからお持ち帰りいただけます。ご家庭でゆっくりと丸亀製麺のおいしさをお楽しみください。

## —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。

