

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年5月28日

株式会社丸亀製麺

〈復刻！342万杯売れた、歴代冷やしうどん 一番人気！〉 初夏にぴったり、鬼おろしでさっぱり、大満足の食べ応え 『鬼おろし肉ぶっかけ』

期間限定で5月30日(土)から順次販売開始

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」では、歴代冷やしうどん一番人気の『鬼おろし肉ぶっかけ』を5月30日(土)から7月中旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で順次販売を開始いたします。さらに、5月30日(土)より期間限定で『鬼おろし肉ぶっかけ』のお持ち帰りも可能になります。



〈初夏にぴったり『鬼おろし肉ぶっかけ』〉

『鬼おろし肉ぶっかけ』は、つるつるとした食感とコシがあり噛み応えが心地よい冷やしぶっかけうどんの上に、旨み溢れる牛肉と玉ねぎ、シャキシャキ食感を楽しめる鬼おろしを乗せた、食べ応えのある逸品です。また、ポン酢の風味が、口に入れる瞬間にさっぱりとした酸味をもたらしてくれます。

【シャキシャキでみずみずしい鬼おろしの特徴】

歯がギザギザでまるで鬼の歯のような形をしているおろし器からできる「鬼おろし」は、大根を大きく粗くおろすことで水分が保持され、シャキシャキかつみずみずしい食感を味わうことができます。さっぱりとした風味のポン酢とみずみずしい鬼おろしとの相性はバッチリです。

【食べ方のすゝめ】

- 1、まずは、丸亀製麺自慢のコシのある麺を味わい、ねぎ・天かすを加えて、爽やかな風味付けやサクサク食感を楽しむ。
- 2、鬼おろしをたっぷりのせて、さっぱり風味のポン酢とシャキシャキ食感の鬼おろしを楽しむ。
- 3、打ち立てでコシのあるうどんを絡ませて、甘みある牛肉とみずみずしい鬼おろしと一緒に豪快に楽しむ。



丸亀製麺

打ち立てうどんとシャキシャキ鬼おろし、牛肉と絡めて味わう。大満足の食べごたえ。別皿だからこそ、味の変化が楽しめる。初夏にぴったりの涼感あふれるひと品です。ぜひ、ご賞味ください。

徐々に暑くなるこの季節にぴったりのひと品です。みずみずしい鬼おろしと旨み溢れる牛肉、すべてのお店で毎日粉からつくり、「手づくり・できたて」にこだわっているからこそ実現できるつるつるでコシのある麺がよく絡む、この季節だけの『鬼おろし肉ぶっかけ』をぜひお楽しみください！

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】

発売日：2020年5月30日(土)より順次販売開始～2020年7月中旬
※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あります。

販売エリア：丸亀製麺全店、麺屋通り
※一部店舗では販売していません。

商品名：『鬼おろし肉ぶっかけ』（冷）
※春夏限定商品の中で注文数が過去最多の商品です。2015年当時の商品と一部食材が変わっております。

販売価格：（並）690円、（大）800円、（得）910円
※価格はすべて税込み価格です。



【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/onioroshi2020/>

—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、お客様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 入り口にお客様用の消毒液等の設置
- ② テーブル・備品などの接触が多い箇所のアルコール等によるふき取り強化
- ③ 店内の空気を5分ごとに入れ替え
- ④ 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 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 800 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、作り立てをお客様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。

