

ここのうどんは、生きています。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021年6月1日

株式会社丸亀製麺

〈過酷な夏を乗り切る、丸亀製麺の“夏うどん”シリーズ〉
発売から400万食を突破した『丸亀うどん弁当』から

徳島県産すだちや大根おろしで、冷たくてさっぱりおいしい
夏季限定『夏の丸亀うどん弁当』が新登場！

持ち運びしやすく、夏のおでかけやテレワーク時のランチにも最適！

～2021年6月8日(火)より全国の丸亀製麺にてお持ち帰り限定で販売～

株式会社丸亀製麺(本社:東京都渋谷区、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、夏を楽しむための“夏うどん”シリーズとして、2021年6月8日(火)から、大好評のお持ち帰り限定商品『丸亀うどん弁当』に、2種の『夏の丸亀うどん弁当』を加えた全4種を販売いたします。

このたび販売する夏季限定の『夏の丸亀うどん弁当』は、豚の冷しゃぶや大根おろし、徳島県産のすだちを加えており、これから来るジメジメとした夏の日にもさっぱりとお召し上がりいただけます。イベントごとが多く、なにかと忙しくなる夏休みシーズンに、手軽なお弁当でどこでも、おいしく、手づくり・できたてのうどんをお召し上がりいただけます。その他、丸亀製麺では“夏うどん”シリーズとして、夏の食事シーンでの様々なニーズにお応えする商品を豊富に取り揃えております。

【過酷な夏を乗り切る、丸亀製麺の“夏うどん”シリーズ】

今年も猛暑で過酷な夏の到来が予想されます。高温多湿な屋外と冷房の効いた屋内を行き来することも増え、寒暖差で熱中症や夏バテ、夏冷えなど、食べたいものがコロコロと変化し、時には食が細くなりやすい季節でもあります。丸亀製麺は、そんなお客さまのあらゆるニーズにお応えし、そんな夏こそしっかりと食べて夏を楽しんでほしいという想いから、“夏うどん”シリーズを展開。季節限定商品から定番商品までバリエーション豊かな商品をご用意いたします。



弁当としての調和や完成度を追求した『夏の丸亀うどん弁当』

『丸亀うどん弁当』シリーズは、持ち運びがしやすい点が特徴で、丸亀製麺の打ち立てのうどんをどこでもおいしくお楽しみいただけます。食欲をそそる天ぷら、甘くコクのあるきんぴらごぼう、弁当の定番である玉子焼きが詰まっており、様々な旨みが混ざり合いながらも弁当としての調和や完成度にこだわった商品となっています。夏の行楽のおともやおうちごはんなどで、ぜひご利用ください。

「豚の冷しゃぶ」や「徳島県産すだち」、「鶏天おろし」が入った
さっぱりおいしい夏季限定のうどん弁当は今だけ！

さっぱりおいしい『夏の丸亀うどん弁当』は、爽やかな香りと酸味が特徴の徳島県産すだちと大根おろし、豚の冷しゃぶを入れたお弁当と、ジューシーな鶏天が2つとごま油香るおろしぼん酢が食欲をそそるお弁当の2種。ジメジメ暑い日や猛暑の日に、冷たくさっぱりしたいものはいかがでしょうか。

つるつる・もちもちの冷うどんて夏こそ「丸亀食感」を！

丸亀製麺は毎日、一軒一軒の店で粉からうどんを打ち、手づくり・できたてにこだわってうどんをご提供しております。特に冷うどんはのど越しがよく、つるつる・もちもちの丸亀食感をより一層おいしくお召し上がりいただけます。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

『丸亀うどん弁当』シリーズ商品概要

商品名	『2種の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』	『3種の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』
		
価格 (税込・容器代含む)	390 円	490 円
商品説明	うどん:冷ぶっかけうどん(並) 1 玉 天ぷら:ちくわ磯辺天、野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き	うどん:冷ぶっかけうどん(並) 1 玉 天ぷら:えび天、ちくわ磯辺天、野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き
商品名	『豚の冷しゃぶと定番おかずのうどん弁当』	『鶏天おろしと定番おかずのうどん弁当』
		
価格 (税込・容器代含む)	590 円	620 円
商品説明	うどん:冷ぶっかけうどん(並) 1 玉 天ぷら:野菜バラ天 トッピング:豚の冷しゃぶ、すだちおろし おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き	うどん:冷ぶっかけうどん(並) 1 玉 天ぷら:鶏もも天(2 個) トッピング:ごま油香るおろしポン酢 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き
販売開始日	2021 年 6 月 8 日(火)～ 販売	
販売店舗	全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」	
注意点	※うどんのサイズは並のみとなります。 ※店舗によりお取り扱い商品が異なる場合がございます。 ※店舗により価格が異なる場合がございます。 ※アプリクーポンやその他の割引クーポンはご利用いただけません。	
URL	https://www.marugame-seimen.com/campaign/marugameudonbento/	

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【大好評！400万食を突破した『丸亀うどん弁当』について】

新型コロナウイルスの影響で“食事の場所”が気になる昨今、丸亀製麺の打ち立てうどんを、誰でも、どこでも、おいしくお召し上がりいただき、少しでも食事の時間に笑顔を増やせたらという想いで開発いたしました。「持ち運びやすく、おいしい」といったお声をいただき、発売から 400 万食を突破し、大変ご好評をいただいております。

粉からつくる打ち立て・茹でたてのうどんと食欲をそそる手づくりの天ぷら、定番おかず 2 種(玉子焼き・きんぴらごぼう)、それぞれのバランスを考え抜き、ひと箱に想いを込めたお弁当です。それぞれの素材の旨みが混ざりあうことで生まれる絶妙な調和をお楽しみください。



■夏のあらゆる食事シーンに対応！丸亀製麺の“夏うどん”シリーズ

丸亀製麺は、夏ならではのあらゆるシーンや気持ちの変化にお応えする“夏うどん”シリーズを展開いたします。さっぱりしたものからがっつりしたものまで、冷も温も豊富に取りそろえているため、夏ならではの変わりやすい食欲や体調に合わせてお客さまにぴったりの一杯が見つかるはずです(一部店舗ではお取り扱いのない場合がございます)。

<季節限定商品から定番商品まで！“夏うどん”ラインナップ>



【冷】ジメジメとした暑い日は、さっぱり『梅おろし冷かけうどん』(冷)

冷水でしっかりと締めた打ち立ての麺は、のど越しも滑らか。つるつる・もちもちで酷暑の夏にもぴったりです。近日ラインナップも追加予定です。



【温】冷房で身体が冷えた時は、温でほっこり『釜揚げうどん』／『カレーうどん』(温)

冷房でキンキンに冷えた部屋で身体が冷えてしまったときには、茹でたてのもちもちうどんと身体の芯からほかほかと温かくなれるひと品を。



【辛】猛暑が続く日は、ピリッと刺激的に『青唐おろしぶっかけうどん』(温・冷)

辛くてさっぱりしたものを食べたいときにぴったり。打ち立てうどんに青唐辛子の辛みがビビッとアクセントに。しっかりと辛さを楽しめるひと品。近日ラインナップも追加予定です。



【スタミナ】元気をつけたい日は、がっつり『牛とろ玉うどん』(温・冷)

暑い夏を乗り越えるためのがっつりとした食べ応えのあるものも。もちもちのうどんに、甘辛く炊いた牛肉にとろろと温泉玉子がのったボリューム満点のひと品。近日ラインナップも追加予定です。



【多忙】忙しい日にはラクしておいしく！

『豚の冷しゃぶと定番おかずのうどん弁当』(冷)／『鶏天おろしと定番おかずのうどん弁当』(冷)

なにかと忙しい夏休みシーズンには、ボリュームがありながら爽やかな味わいが特徴の『夏の丸亀うどん弁当』がおすすめ。冷うどんに、徳島県産すだちや大根おろしでさっぱりおいしく。

お持ち帰り限定なので、ちょっとしたおでかけはもちろん、テレワーク中のランチタイムにも、手軽なおうちごはんにも、ご活用ください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【“お持ち帰り専用”サービス！モバイルオーダーで店内滞在時間を軽減してストレスフリーな受け取りを！】

丸亀製麺では、2021年2月より、全国600店舗を超える店舗にて、お持ち帰りをご利用のお客さまを対象に、スマートフォンでご注文、お支払いしていただくことで、打ち立てのうどんや天ぷら、いなりをお受け取りいただけるモバイルオーダーも導入しております。

来店前にゆっくりご希望の商品をお選びいただき、ご指定の受け取り時間に来店いただくと待ち時間がゼロに。打ち立てのうどん、手づくりの天ぷらをご用意してお待ちしております。



※店舗の状況によりお待ちいただく場合がございます。

対応店舗については、下記URLよりお近くのお店を検索、確認いただけますようお願いいたします。

【店舗検索URL】 <https://marugame-seimen.oderapp.jp/#/>

※店舗により販売商品が異なります。

※商品のお受け取りは出口から入っていただく場合もございます。店頭での表示をご確認ください。

※スマートフォン(iPhone/Android)およびパソコンよりご注文くださいませ。お会計はクレジット決済のみとなります。

※一部未対応の店舗もございます。また時間帯によって対応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

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)を設置しております。

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)によるふき取りを強化しております。

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」をご用意しております。

< 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。

