

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7月20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＞ 冷水で締めたうどんに本場四川風のシビれる辛さの冷製担々スープが絡む 『シビ辛麻辣(マーラー)担々うどん』が新登場！

ひんやり冷たく、コク深い辛みがやみつきに！暑い夏にぴったりなこだわり抜いた逸品
～2021年7月27日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始～

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”として、濃厚なゴマ香る冷製担々スープに本場四川風のコク深い辛みと花椒(ホアジャオ)のシビれる辛さがクセになる『シビ辛麻辣(マーラー)担々うどん』を、2021年7月27日(火)から期間限定で全国の丸亀製麺にて販売いたします。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による寒暖差で、熱中症や夏バテ、夏冷えなど体調を崩しやすい時期。また、ジメジメとした梅雨の時期には、さっぱりした冷たいもの、酷暑の日にはスタミナやがっつりとした食べ応えのあるもの、夏バテや冷房で夏冷えした時には体にやさしい温かいものなど、心境や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。

そのようなお客さまのあらゆるニーズにお応えする“夏うどん”シリーズのひとつとして、『シビ辛麻辣担々うどん』が新登場。打ち立てうどんと濃厚な冷製担々スープを一緒にすれば、ほてった身体もクールダウン。さらに、本場四川風の奥深い辛みで汗をかいて涼を感じるのも乙なものです。

■夏の完全新作!『シビ辛麻辣担々うどん』

冷たさ×辛みをかけ合わせた、丸亀製麺の夏の完全新作『シビ辛麻辣担々うどん』。

辛みの奥に潜むほんのりとした甘みとコクに加え、香味ラー油・黒マー油・花椒の本場四川風の香味が、爽やかなシビれる辛さを引き立てます。

ひんやり冷たく、しっかり辛い味わいが打ち立てうどんとも見事に調和し、まさに完成された一杯です。

ぜひ今年の夏は、丸亀製麺でしか味わうことのできない、小麦・水・塩のみで作られるつるつる・もちもちとしたのど越しのよい打ち立てうどんと、風味豊かなだしや具材が織りなす“夏うどん”をお楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<こだわりの具材とスープ×打ち立てうどんのおいしい秘密>



凝縮された旨みと辛みに驚き！【麻辣肉味噌】

麻辣肉味噌は、中華料理には欠かせないピーシェン豆板醤の旨みをふんだんに使用し、本場四川の味わいを追求。そこへ香り高い花椒の風味を合わせることで、より深みのある味わいに仕立てました。口に入れた瞬間からじわりと染み渡る辛さは、辛党も大満足の味わいです。



冷たいのに濃厚！な奥深さがやみつきに【特製担々スープ】と【本場四川風 香辛料】

特製の担々スープは、隠し味に練りからしをプラス。程よい甘みを含んだごまのまろやかな風味の後に感じる練りからしのキレが、後味を爽やかにしてくれます。さらに、香味を効かせたラー油と、焦がしにんにくのパンチが特徴の黒マー油を加えて、食欲をそそる香りと独特なコク深い辛さに仕立てました。舌がピリリとシビれる花椒は、“麻辣”の決め手。独特の香りと爽やかな辛さは、まさに暑い夏にぴったりです。



旨みと食感がポイント【小松菜ナムル】と【ザーサイ&白ねぎ】

小松菜ナムルは、程よい食感とゴマ油の香りが、麻辣肉味噌と濃厚な担々スープと相性抜群です。千切りのザーサイをうどんと一緒に食べれば、シャキッとした歯ざわりがアクセントに。みじん切りの白ねぎの鮮度ある香りは、濃厚な担々スープを支える名脇役です。



しっかり締まったコシとのど越して全体を調和する【打ち立てうどん】

丸亀製麺ならではの打ち立てうどんに、麻辣肉味噌の風味と冷たい濃厚担々スープが絡んで生まれる旨みの相乗効果。打ち立て、茹でたてをすぐに冷水で締めた麺だからこそ楽しめる、つるつるとしたのど越しと、コシをお楽しみいただけます。

<もっと楽しむためのおすすめ“ちょい足し”>



『青ねぎ』

丸亀製麺定番の薬味。シャキシャキとした食感と清涼感を加えて。



『すりごま』

すりごまの甘みとコクを加えて、まろやかに。



『七香七味』

もっと辛みを加えたい時に。柑橘の香りと辛みが加わり、奥深い味わいに。

【商品概要】

商品名：『シビ辛麻辣担々うどん』（冷）

販売価格（税込）：（並）690円、（大）800円、（得）910円

販売期間：2021年7月27日（火）～8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」

※一部の店舗（八潮店、大宮すずらん通り店、当知店、可児店）では販売していません。

注意点：※お持ち帰りはできません。



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

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■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揃えているため、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

『すだちおろし冷かけうどん』(冷)

『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。



【スタミナ】元氣をつけたい日は、がっつり

『鬼おろし肉ぶっかけうどん』(冷)

『肉ぶっかけうどん』(温・冷)

暑い夏を乗り越えるためにがっつりとした食べ応えのあるものも。打ち立てうどんに牛肉がのって大満足。



【辛】猛暑が続く日は、ピリッと刺激的に

『シビ辛麻辣担々うどん』(冷)

『青唐おろしぶっかけうどん』(温・冷)

暑い日に辛いものが食べたい気分にはぴったり。打ち立てうどんと一緒にしっかりと辛さを楽しめるひと品も。



【温】冷房で身体が冷えた時は、温でほっこり

『釜揚げうどん』(温)

『カレーうどん』(温)

夏冷えした時には、茹でたてのもちもちのうどんと身体の芯からほかほかと温かなれるひと品を。



【多忙】忙しい日にはラクしておいしく！

『丸亀こどもうどん弁当』(冷)

『2種の天ぷら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、打ち立てのうどんが楽しめる『丸亀うどん弁当』がおすすめ。

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や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→

—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)の設置をしております。

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。

⑤ アクリル板などの間仕切りの設置

ご注文口や天ぷらの陳列レーン、客席に飛沫感染を防ぐアクリル板などの間仕切りの設置をしております。

<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。

