

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021年9月17日

株式会社丸亀製麺

《うどんて日本を元気にプロジェクト》

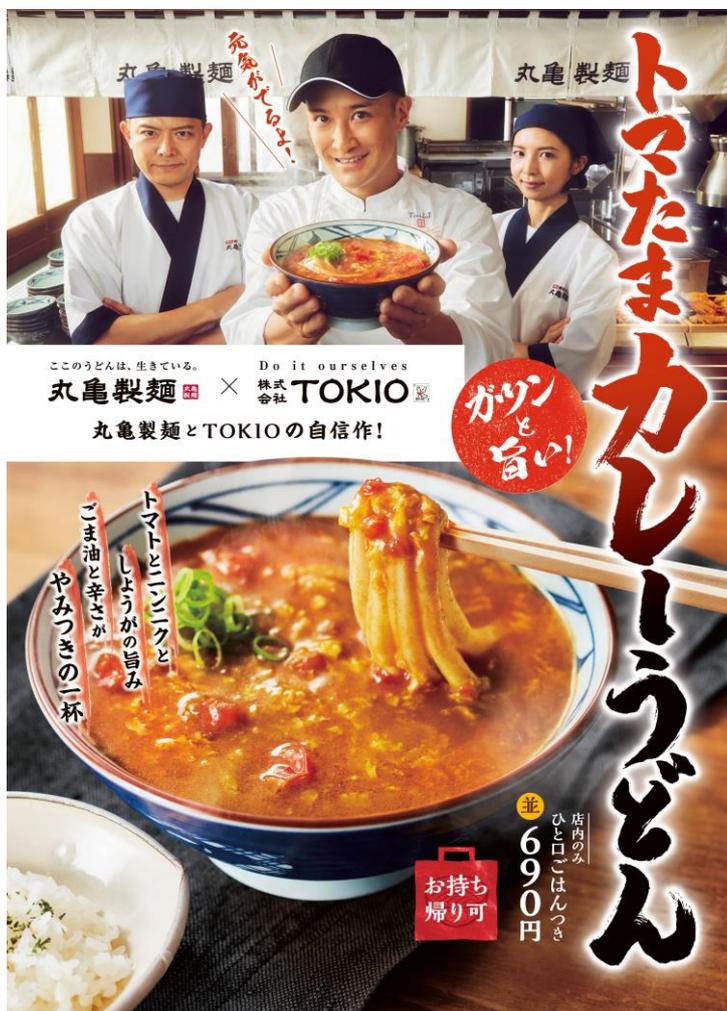
丸亀製麺と株式会社 TOKIO・松岡昌宏さんの自信作『トマたまカレーうどん』発売から 50 万食突破！

お持ち帰りも OK！ おうちでも試したくなる、アレンジレシピも大公開

～ 全国の丸亀製麺にて9月3日(金)から期間限定で販売中 ～

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、株式会社 TOKIO の松岡昌宏さんと共同開発をした、ガツンと旨い『トマたまカレーうどん』と、よりガツンとした旨さを楽しめる『豚肉のせとたまカレーうどん』を全国の丸亀製麺で2021年9月3日(金)から期間限定で販売を開始し、2週間を待たずして50万食を突破しました。「酸味と辛みがマッチしていておいしい」「ひと口ごはんが嬉しい」「食べたらずみにつきになる」「定番メニューに入れてほしい」などご好評のコメントを多くいただいております。お持ち帰りも可能な商品のため、おうちならではのアレンジはもちろん、手づくり・できたてのおいしさをどこでも自由に、安心してお楽しみいただけます。ぜひこれから涼しくなってくる季節にもお楽しみください。

＜ガツンと旨い『トマたまカレーうどん』がご好評いただいている理由＞



【その1】松岡さんと共同開発したこだわりの一杯

こうしたご時世で大変な思いをされている方々を、少しでも笑顔に、そして元気を出してもらいたいという想いを胸に株式会社TOKIOの松岡さんと商品開発を進め、「丸亀製麺」のうどんへのこだわりと、松岡さんならではのアイデアと知識が融合した、オリジナリティあふれる一杯が完成しました。丸亀製麺でカレーだし自体にアレンジを加えるのは、今回が初。一から考え抜いた本気のカレーだしには、いくつものこだわりが詰まっており、今までにないやみつきの味わいに仕上がりました。

【その2】食欲そそるトマトベースのカレーだし

トマトベースのカレーだしの味わいは、野菜の甘味と酸味がカイエンペッパーと絶妙なバランスを生み出し、後味はスッキリ爽快。一口すすると最初に感じるのは奥深いコク。続いてカレーだしに溶け込んだトマトの酸味と野菜の甘さがやってきます。その後、爽やかな辛さが駆け抜けていきます。打ち立て・茹でたてのもちもち、つるつとした麺があわさることで、箸が止まらず一気に食べ進められる一杯となっています。

【その3】店内限定！「ひと口ごはん」の提供

この味わい、ごはんと一緒に食べたい！そんな望みを叶える「ひと口ごはん」は、店内限定でご提供しています。「締めにはリゾット風のできるのが最高」、「カレーライスも楽しめた」などのお声も多い「ひと口ごはん」を、『トマたまカレーうどん』とともにぜひ、お試しください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

丸亀製麺 社員おすすめ！おうちで楽しめる『トマたまカレーうどん』アレンジレシピ4選！>

～お持ち帰りならではのちょい足しアレンジレシピをご紹介します～



①おろししょうが

スッキリ度UP！

店内でもおうちでも簡単にアレンジが可能です。

おろししょうがを加えることで味がスッキリするので、辛さがより引き立ちます。



②マヨネーズ

ガッツリ度UP！

マヨネーズの酸味で、辛さはまろやかに。辛さが苦手な方にもお試しいただきたいレシピです。さらにマヨネーズのコクが加わることで、ガッツリと味わいたい方にもおすすめです。



③パルメザンチーズ

コクUP！

トマトとチーズでコクのあるイタリアンな味に変身。

おうちのごはんを入れるとリゾット風に。余すことなく、『トマたまカレーうどん』を楽しめます。



④パクチー

やみつき度UP！

一気にエスニックな味に変化。『トマたまカレーうどん』との相性が抜群なため、パクチー好きも納得の一品に。

※マヨネーズ、パルメザンチーズ、パクチーは店舗でのご用意はございません。

<こだわりの具材のトマたまカレー！やみつきの旨さの秘密>

香りが出るまでじっくり炒めた【刻みニンニク】と【おろししょうが】

コクや旨みのためにニンニクは“刻み”、あえて繊維が残るようにすりおろしたしょうがを使用することで辛みや香りも豊かに。ごま油を使い、低温から香りがでるまで炒めるのがポイント。



後味スッキリ爽快！辛さの決め手の香辛料【カイエンペッパー】

熟成された唐辛子を丸ごと粉碎することによってしっかりとパンチのある辛さを感じられる香辛料。カイエンペッパーを使用することで、爽やかな辛さが駆け抜け、野菜の甘味・酸味とあわさることで絶妙なバランスを生み出します。



さっぱりと食べやすい！【トマト】

トマトは旨みを引き出すトマト缶と、酸味と張りのある皮で食感を楽しめる生トマトの2種類を使用しています。大きめにカットした旬のトマトを、香り立つニンニク、しょうがと炒めることで程よい酸味と甘味が加わり、これまでにない味わいに。よく炒めたトマトを、丸亀製麺特製のカレーだしとあわせませす。



味わいに深みを生み出す【溶き卵】

カレーだしには、店内で数時間おきにとる香り高い白だしを使用し、豚肉や野菜の旨みもギュッと詰まっています。仕上げには奥深いコクを出す溶き卵を加えることでまろやかに。トマたまカレーの旨さをしっかりとまとめ、打ち立て・茹でたてのもちもち、つるつとした麺によく絡む、やみつきになる今までにないカレーうどんが完成！



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：『トマたまカレーうどん』（ひと口ごはん付）（温）
販売価格（税込）：（並）690 円・（大）800 円・（得）910 円

商品名：『豚肉のせとたまカレーうどん』（ひと口ごはん付）（温）
販売価格（税込）：（並）890 円・（大）1,000 円・（得）1,110 円



販売期間：2021 年 9 月 3 日（金）～10 月中旬

販売店舗：全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

販売していない店舗一覧はこちら：<https://www.marugame-seimen.com/campaign/tomatamacurry/pdf/shoplist.pdf>

注意事項：※お持ち帰り商品には「ひと口ごはん」はつきません。

※この商品に限り、容器代 30 円はいただきません。

※一部店舗では大サイズまでのご提供となります。

※人気商品につき売り切れの際はご容赦ください。

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

■株式会社 TOKIO の松岡昌宏さんと一緒に考えた！『トマたまカレーうどん』開発の背景・想い

丸亀製麺は、2021 年 1 月より「うどん で 日本を元気にプロジェクト」を始動いたしました。4 月には“日本を元気にしたい”という強い想いと、「手づくり・モノづくり」にこだわる姿勢に共鳴し、株式会社 TOKIO（本社：東京都港区、社長：城島 茂）と「共創型パートナーシップ」を締結。同月には合同記者会見を行い、「うどん で 日本を元気にプロジェクト」において、今後両社で様々なプロジェクトを企画し、取り組んでいくことを発表いたしました。

第一弾として、7 月には特に食育に関心を持つ、国分太一さんと開発した『丸亀こどもうどん弁当』を発売し、今回は合同記者会見にて「オリジナルトッピング開発」を提案していた松岡さんと共に『トマたまカレーうどん』の開発が行われました。

コロナ禍でなかなか外食も難しいと言われているこの時代に、「うどん で 日本を元気に」という言葉に、自分も何かできないかという想いを持ったという松岡さん。同じ想いのもとで、食材の選定やレシピにもこだわり、残暑に爽やかなトマトと、コクのある食材を使って、いつもよりちょっと辛めのものをさっぱりと皆さんに食べていただきたいと、商品開発は進みました。汗を流して、元気を出していただけたら、という丸亀製麺と松岡さんの想いのこもった自信作が、誕生しました。

■「うどん で 日本を元気にプロジェクト」概要

丸亀製麺は、2000 年 11 月に創業以来、すべての店で一軒、一軒、毎日粉からうどんを打ち、手づくり・できたての本格的なうどんをお客さまにご提供してまいりました。今まで、手づくり・できたてのこだわりうどんをお店で召上がるみなさまの笑顔にたくさんの元気をいただいていたのですが、予想だにできなかった苦難により、みなさまの笑顔に直接お会いできる機会が少なくなってしまいました。だからこそ今、もう一度みなさまの笑顔にお会いすることで、私たち丸亀製麺も元気になるために。そして、その沢山の笑顔を通して日本を元気にするという想いを込めて、2021 年 1 月より「うどん で 日本を元気にプロジェクト」を始動いたしました。



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 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。

