

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021年11月30日

株式会社丸亀製麺

広島県産 浜ゆで牡蠣 今年増量で贅沢に6個使用！

牡蠣の極上の旨みと特製玉子あんかけが、もちもちの「釜抜き麺」によく絡む  
冬の定番人気商品『牡蠣たまあんかけうどん』

～12月7日(火)より全国の丸亀製麺にて販売開始～

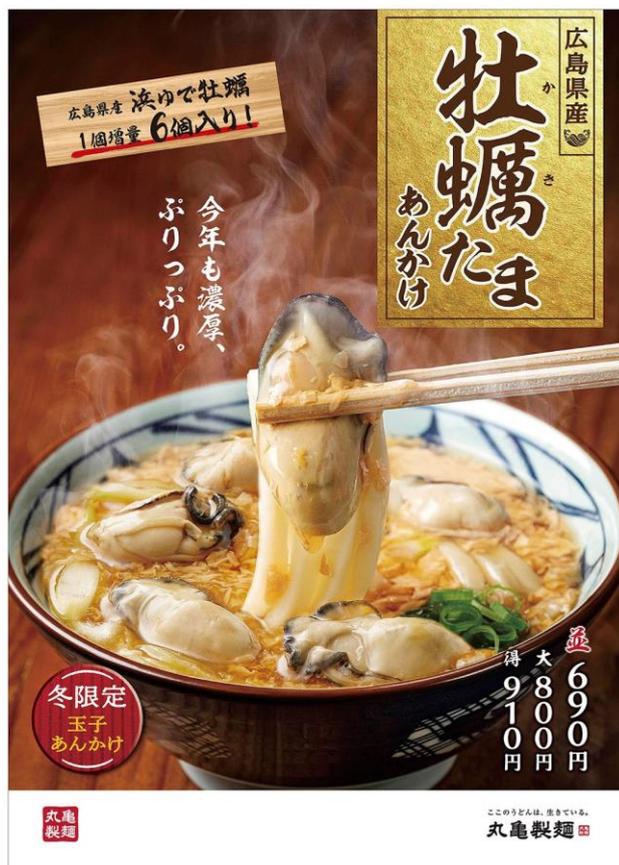
株式会社丸亀製麺(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:山口 寛)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」では、2021年12月7日(火)～2022年1月下旬まで、極上の旨み溢れる広島県産の新鮮な浜ゆで牡蠣を贅沢に6個使用した『牡蠣たまあんかけうどん』を全国の丸亀製麺にて販売いたします。寒さが本格化するこの季節、牡蠣から溶け出す旨みたっぷりの特製玉子あんかけと、打ち立て茹でたての熱々もちもちのうどんのでぜひ、身体の芯からあたたまってください。

#### ■広島県産 浜ゆで牡蠣を6個使用！

旬の旨みがつまった冬季限定商品『牡蠣たまあんかけうどん』が今年も登場！

島や岬に囲まれている広島湾内で育った浜ゆで牡蠣は、川からも水が流れ込み、山からのミネラルや栄養分もたっぷり吸収しているため、強い甘みが特徴です。さらに、水揚げされてすぐに殻ごと海水で茹で上げられ、その日のうちに急速凍結させ旨みを閉じ込めるので、新鮮でぷりっとした食感に仕上がります。ひと口頬張れば、ジューシーで濃厚な旨みと磯の香りが口いっぱい広がります。さらに、今回は昨年販売のものから牡蠣を1個増量して、贅沢に6個使用。これから寒さが本格化するこの季節に、心も身体もあたためてくれる丸亀製麺のこだわりが詰まった一品です。

#### ■『牡蠣たまあんかけうどん』のおいしい3つの理由



#### 【理由①】小麦が香るもちもちの「釜抜き麺」だから！

本商品では、水で締めず、茹で釜から上げた「釜抜き麺」を使用しています。「釜抜き麺」が食べられるのは、店内だけ。小麦の風味と甘みを感じられ、もっちりとした食感を最後まで熱々でお楽しみいただけます。打ち立て茹でたての麺に、特製の玉子あんかけがよく絡み、寒い季節にこそ召し上がっていただきたい一杯です。

#### 【理由②】特製の「玉子あんかけ」もお店で手づくりだから！

とろ～りふわふわ食感の特製の玉子あんかけは、一軒一軒のお店で手づくり。北海道産の真昆布やかつお節など厳選された素材から数時間おきに引いた香り高い白だしをベースに、やさしく混ぜ合わせながらとろみをつけ、仕上げに溶き卵を入れてふんわりと仕上げています。とろみがついているので、最後まで熱々でお楽しみいただけます。

#### 【理由③】注文が入ってからひと品ずつ仕上げるから！

丸亀製麺が大事にしていることは「手づくり・できたてであること」。本商品もご注文をいただいてからひと品ずつご提供しています。磯の旨みが凝縮されたぷりぷりの牡蠣と白ねぎを玉子あんかけと合わせてさっと仕上げることで、それぞれの一番おいしい瞬間の食感をお楽しみいただけます。店内限定だからこそ楽しめる、香りや食感、味わいをご体験ください。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺

TORIDOLL→

## 【商品概要】

商品名:『牡蠣たまあんかけうどん』(温のみ)

販売価格: (並)690円、(大)800円、(得)910円

※一部店舗では、価格が異なる場合がございます。

販売期間:2021年12月7日(火)~2022年1月下旬

※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。

**注 意 点:**店内のみご利用いただけます。お持ち帰り対象外商品となります。

販売エリア:全国の「丸亀製麺」、「麺屋通り」

※一部店舗では販売していません。



販売店舗リスト: <https://www.marugame-seimen.com/menu/new/kakitamaankake/pdf/shoplist.pdf>

U R L: <https://www.marugame-seimen.com/menu/new/kakitamaankake/>

## ■冬を告げる 丸亀製麺の“手づくり・できたて、あったか”人気商品「玉子あんかけうどん」2種も！

寒さが本格化するこの季節に、茹でたて熱々のうどんにとろ〜りふわふわの特製玉子あんかけがよく絡む『明太玉子あんかけうどん』『玉子あんかけうどん』が、今年も登場いたします。12月2日(木)から全国の丸亀製麺にて、お楽しみいただけます。北海道産の真昆布やかつお節など厳選された素材から、店内で数時間おきに引いた香り高い白だしをベースに、溶き卵を加えて仕上げる特製の玉子あんかけは、熱々でももちもちのうどんとも相性抜群。ひと口食べるごとに玉子のやさしい旨みが広がり、もちもちの打ち立てうどんにたっぷり絡めて頬張れば、おいしさが口いっぱい広がります。

お持ち帰り対象商品ですので、おうちでもお楽しみいただけるひと品です。

※一部店舗では販売していません。

※一部店舗では、価格が異なる場合がございます。



商品名:『明太玉子あんかけうどん』(温のみ)

価格: (並)530円、(大)640円、(得)750円



商品名:『玉子あんかけうどん』(温のみ)

価格: (並)460円、(大)570円、(得)680円

## ■もっと楽しむ！無料薬味おすすめ4選



『おろししょうが』

ピリリとしたアクセントが玉子あんかけの旨さを引き立てます。



『青ねぎ』

薬味の定番。玉子あんかけに絡めると食感のアクセントに！



『香七味』

柑橘系の香りと刺激で、やさしい玉子あんかけにアクセントを。



『天かす』

サクサクとした食感が加わりコクも生まれます。

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)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。

### 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、客数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。

