

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12月7日  
株式会社丸亀製麺

揚げたて、わくわく、さっくさくの天ぷらから、21商品がエントリー！  
初代人気 No.1 を決める

「丸亀製麺天ぷら総選挙 2021」を開催！

投票結果をツイートした方から抽選で1,000名様に  
お家で天ぷらを楽しめる丸亀製麺オリジナルグッズやクーポンがあたる！  
～投票期間は、2021年12月10日(金)から12月21日(火)～

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10日(金)～12月21日(火)の12日間、丸亀製麺の天ぷらの頂点を決める「丸亀製麺天ぷら総選挙 2021」を開催いたします。天ぷらも、創業以来すべての店でひとつ一つお客さまの目の前で調理し、手づくり・できたてをご提供してまいりました。ぜひ数々の天ぷらの中からみなさんがもう一度食べたい、推しの天ぷらに一票を投じてください。



### 【天ぷら総選挙とは？】

毎日、一軒一軒の店で粉からうどんを打ち、打ち立て・茹でたてのうどんを提供している丸亀製麺では2000年11月に創業以来、天ぷらも毎日店舗でひとつ一つ、手づくりで揚げしております。おいしさの秘密は、丁寧に下ごしらえを行い、こだわりの丸亀製麺特製の粉と油で揚げること。季節食材の天ぷらや定番の天ぷらなどを取り揃え、これまでに販売してきた種類は100種以上、2021年には1年間で1億5,000万個以上の天ぷらを販売しております。

その中から真の1位をお客さまの投票で決定すべく、丸亀製麺で初めてとなる「丸亀製麺天ぷら総選挙 2021」を開催いたします。今回は2021年にちなんで、21商品が総選挙へエントリー。選挙期間中は1日1回投票できますので、推しの天ぷらに全票投じるもよし、好きな天ぷらをいくつも選んで投票するもよし、おいしく、楽しく選挙を盛り上げましょう。



ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

## 【概要】

・投票期間：2021年12月10日(金)～12月21日(火)23:59

・投票/応募方法：

- ① 特設サイト「丸亀製麺天ぷら総選挙 2021」にアクセス
- ② 食べたいと思う推しの天ぷらを選び、投票ボタンを押して投票完了
- ③ 投票完了後、Twitterにて投票結果をシェアして応募完了

・参加特典：抽選で合計1,000名にオリジナルグッズやクーポンをプレゼント

特典① 『お家で丸亀製麺天ぷらセット』 × 50名様

特典② 総選挙の上位5品の『丸亀製麺天ぷらキーホルダー』 × 100名様

特典③ 『500円引きクーポン』 × 850名様

さらに、投票結果をツイートした全員に『お好きなうどん 50円引きクーポン』をプレゼントいたします。

・特設サイト URL: <https://marugameseimen-tempurasosenkyo2021.com/>

注意事項 ※投票期間中、投票は1日1回のみです。

※当選の結果発表は2022年1月中旬～下旬頃にかけて、

順次、当選者にTwitterダイレクトメッセージでご連絡いたします

※『500円引きクーポン』は、お会計600円以上で利用可能です。

# TORIDOLL→



### 『お家で丸亀製麺天ぷらセット』

丸亀製麺で天ぷらを選ぶワクワクを自宅で体験できる再現セットです。お持ち帰りした天ぷらを並べれば、食卓が丸亀製麺のカウンターに早変わり！

<セット内容>

- ① 天ぷらバット(網付き)
- ② 丸亀製麺特製天ぷら皿
- ③ トング
- ④ だししょうゆ
- ⑤ だしソース

## ■『丸亀製麺天ぷら総選挙 2021』 エントリー商品



### 『野菜かき揚げ』

驚きの大きさ！まかないとしても最強クラスの人気！



### 『かしわ天』

鶏むね肉を特製のたれに漬け込み、ジューシーに仕上げました。



### 『えび天』

職人のこだわりがいっぱい！うどんとの相性抜群！



### 『さつまいも天』

やさしい甘さとほっくり感。おやつにもぴったり！



### 『ちくわ磯辺天』

あおさたっぷり、風味豊かなさくさくの天ぷらです！



### 『いか天』

衣のさくさく感といかの柔らかさがやみつき！



### 『アスパラ天』

おつまみにもちょうどいい！塩で食べるとたまらない！



### 『れんこん天』

さくさくの衣にホクッとした食感がやみつき間違いなし！



### 『半熟玉子天』

とろっと出てくる黄身は揚げ方にこだわった証拠！

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→



『かぼちゃ天』

サクッとした衣の下にかぼちゃの甘さ！



『ちくわ天』

歯ごたえよし！食べ応えよし！



『ごぼう天』

見た目は地味ですが、  
男女問わず人気のひと品です。



『ジャンボカニカマ天』

見た目のインパクト絶大！  
このボリュームは反則！



『なばな天』

彩りとほのかな苦みが、  
春を感じる一品。



『あんこう天』

弾力性に富んだ食感！  
噛むほどに広がる冬の味覚！



『万願寺とうがらし天』

夏の訪れを  
天ぷらで感じる。



『なす天』

そのままさくっと！  
おだしにつけてジュワツと！



『もずく天』

沖縄の味と、  
讃岐うどんの素敵な出会い。



『げそ天』

通な食べ方は、だししょうゆとおろし  
しょうがでさっぱりと！



『肉厚しいたけ天』

肉厚なしいたけから、  
旨みが溢れます。



『三つ葉と小海老のかき揚げ』

思わず手に取ってしまう  
食欲そそる彩りかき揚げ。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■揚げたて天ぷら「お持ち帰り 5 個以上で 10%割引」

丸亀製麺ではうどんのお持ち帰りはもちろんのこと、天ぷらのみのお持ち帰りももちろん可能です。お持ち帰りで天ぷらを 5 個以上ご購入いただくと、お会計から 10%オフさせていただきます。種類豊富で、ひとつ 70 円〜とお手頃価格の天ぷらもご用意ございますので、ぜひご家族でのお食事や、お酒のおともとしてご利用ください。

### 【概要】

**内容:** お持ち帰りにて天ぷらを 5 個以上ご購入いただくと、10%お値引きをさせていただきます。

※割引対象となるのは天ぷらの金額のみです。

**対象商品:** 各店で販売しております天ぷら各種

※店舗によってお取り扱い商品や点数は異なります。

**対象店舗:** 全国の「丸亀製麺」、「麺屋通り」

**注意事項:** ※一部店舗では実施しておりません。

※年末は実施いたしません。

※お持ち帰りの方法は店舗によって異なります。詳しくは店頭でのご案内をご覧ください。

※モバイルオーダーは対象外となります。

## ■天ぷらのお持ち帰りご注文方法

- ① 店内飲食と同じ注文口へお進みください。
- ② ご注文口で「天ぷらお持ち帰りです」とお声がけください。
- ③ 揚げたての中から好きな天ぷらをお取りください。
- ④ お会計のあと、お持ち帰り専用箱に入れてお持ち帰り！

**注意事項:** ※専用のお持ち帰り窓口がある店舗もございます。

※お持ち帰り方法は店舗によって異なる場合もございます。



## ■天ぷらを自宅でもっとおいしく！おすすめの方法

おうちでもお店と同じおいしさが味わえる丸亀製麺の天ぷら。ご自宅にお持ち帰りいただき、少し冷めてしまった場合には、オーブントースターで少し温めていただくと、熱々が衣がさくつとなり、おいしくお召し上がりいただけます。くしゃくしゃにしたアルミホイルをひくのがポイント。余分な水分や油が落ちるので、しんなりしてしまった天ぷらもさくつと復活します。

- ① アルミホイルを適度な大きさにカットし、くしゃくしゃにして再度広げます。
- ② 天ぷらがなるべく重ならないように並べます。
- ③ オーブントースター等で500W 約5分温めたら出来上がり。



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75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。

