

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12月22日
株式会社丸亀製麺

揚げたて、わくわく、さっさくの天ぷら初代人気 No.1 を決める

「丸亀製麺天ぷら総選挙 2021」結果発表！

応募総数 7 万票超！エントリーした豊富な天ぷらから選ばれたのは、

3 位『半熟玉子天』、2 位『野菜かき揚げ』、そして **1 位は『かしわ天』**

クリスマスやお正月は丸亀製麺の天ぷらをご自宅でも！

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」を実施いたしました。本企画は、丸亀製麺として初めて、お客さまのお好きな天ぷらに投票をいただき、人気 No.1 の天ぷらを決定するもので、今回は2021年にちなんで、21商品が総選挙へエントリー。期間中に全7万票を超える投票をいただき、その中で23,382票を獲得した『かしわ天』が、見事初代人気 No.1 に選ばれました。

また、2位以降の人気上位商品につきましても、以下のとおり発表いたします。



◀ 天ぷら初代人気 No.1 は定番人気のこの逸品…！『かしわ天』 ▶



特製だれの風味が口いっぱい広がるジューシーさ！！

にんにく醤油ベースの特製だれに漬け込んだ鶏のむね肉を、熱が入りすぎないように絶妙なタイミングで、丁寧に仕上げます。揚げたての『かしわ天』を噛んだ瞬間のじゅわっと広がる旨みがたまりません。

創業以来から定番で人気があり、うどんのだしやだしソースとも相性抜群の『かしわ天』が、見事初代人気 No.1 の座に輝きました。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《 あなたの推しは何位？「丸亀製麺天ぷら総選挙 2021」 結果発表 》

多くの皆さまにご参加いただきました「丸亀製麺天ぷら総選挙 2021」。最終ランキングは次の通りです。

1位 『かしわ天』 23,382 票



▼ここがおすすめ

数ある天ぷらの中でも人気の『かしわ天』。こちらは鶏むね肉を特製の「漬けたれ」に漬け込み、熱が入りすぎないように丁寧に仕上げています。揚げたての『かしわ天』を楽しみにお店にいらしてくださいのお客さまも多く、その期待を超えたいという想いで、毎日お店でひとつ一つ丁寧に手づくりで揚げています。

2位 『野菜かき揚げ』 14,157 票



驚くほど迫力のある大きさ。網目状に揚がったたまねぎ、青ねぎ、さつまいも、にんじんの4種類の野菜は、さくさくの中にも色々な食感があり、野菜の甘味が口の中に広がります。

3位 『半熟玉子天』 4,288 票



とろっと出てくる黄身は揚げ方にこだわった証拠！温かいうどんにも、冷たいうどんとも相性抜群です。

4位 『えび天』

5位 『れんこん天』

6位 『さつまいも天』

7位 『いか天』

8位 『ちくわ天』

9位 『ちくわ磯辺天』

10位 『ごぼう天』

11位 『げそ天』

12位 『なす天』

13位 『ジャンボカニカマ天』

14位 『三つ葉と小海老のかき揚げ』

15位 『かぼちゃ天』

16位 『なばな天』

17位 『あんこう天』

18位 『もずく天』

19位 『アスパラ天』

20位 『万願寺とうがらし天』

21位 『しいたけ天』

《 「丸亀製麺 天ぷら総選挙 2021」について 》

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、手づくりで揚げています。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、さらに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。

丸亀製麺で初めての開催となった今回は、2021年に販売した天ぷらから2021年にちなんで21商品が総選挙へエントリー。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」を開催しました。期間中の投票総数は7万票超、今回1位に輝いた『かしわ天』は23,382票を集め、栄冠を手に入れました。

「丸亀製麺天ぷら総選挙 2021」特設サイト URL: <https://marugameseimen-tempurasosenkyo2021.com>

※投票受付は終了しております。

※12月31日(金)は店舗によりお取り扱い商品が異なる場合がございます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■ランクインした商品を試すなら！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%割引をさせていただきます。投票いただいたお気に入りの天ぷらや、1位に選ばれた『かしわ天』、ランクイン商品の食べ比べなど、種類豊富な天ぷらをぜひこの機会にお楽しみください。

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、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

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！おすすめの温め方

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 天ぷらに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。

