

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2022年1月18日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺 冬の定番 “鴨の季節”が今年もやってきた！

今年の『鴨ねぎうどん』はひと味違う

鴨もも肉の旨みとまいたけの香りが加わり、さらに大満足な一杯に

『新 鴨ねぎうどん』新登場！

～2022年1月25日(火)から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」は、『新 鴨ねぎうどん』を2022年1月25日(火)～3月中旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。冬の定番商品として親しまれてきた『鴨ねぎうどん』が装い新たにさらにおいしくなった店内限定の一杯です。まだまだ寒い日が続きますが、この一杯とともに、あたたかい春の訪れを待ちましょう。また、一部店舗では打ち立てうどんに熱々の玉子あんかけとしょうゆや砂糖で甘辛く炊いた牛肉が絡み、身体の芯からあたたまる『肉たまあんかけうどん』を販売いたします。

< 新たな旨み加わり、さらに食べごたえが増しておいしくなった! 『新 鴨ねぎうどん』 >



一年で最も寒さが厳しくなるこの時期に恋しくなる、丸亀製麺の冬の定番としてご好評をいただいている『鴨ねぎうどん』。鴨肉はごろっと感のある合鴨もも肉になり、まいたけの香りと旨みが加わって、さらにおいしくなって新登場いたします。

『新 鴨ねぎうどん』は、今までとはひと味違います。今年は、ごろっとした大きさと脂がのった合鴨もも肉を使用。さらに、豊かな香りと歯切れのよい食感が楽しめるまいたけが新たに加わり、旨みと食べごたえがアップしました。

打ち立てうどんに、鴨もも肉のジューシーな旨みと香ばしい焼きねぎの甘み、香り高いまいたけ、具材の旨みが染み出た特製だしが絡み合います。寒い日に春をまつおなかと心をあたため、満たしてくれる贅沢な一杯です。ご注文をいただいてから一杯一杯つくるため、できたての熱々でお楽しみいただけます。

すべての店で粉からつくる打ち立て茹でたてのうどんと一緒に、鴨もも肉や具材の旨み、コク深い特製だしを最後の一滴まで味わっていただけます。店内限定の冬の定番『新 鴨ねぎうどん』を、打ち立てあつあつでぜひご堪能いただき、少し先のあたたかい春を待ちましょう。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■おいしさのこだわりポイント



その一、旨みが増して、さらに大満足の“合鴨もも肉”

今年は、ごろっとした大きさを鴨ならではの旨みが詰まった合鴨もも肉を使用しているため、噛むたびに染み出るジューシーな味わいを最後までお楽しみいただけます。甘辛く下味をつけ焼き付けることで、柔らかく、脂の旨みが染み出る至福の味わいです。



その二、鴨と相性抜群の“焼き白ねぎ”

丁寧に焼き目をつけて風味を引き出した白ねぎは、特製だしと一緒に火にかけることでだしの旨みを吸い込み、やさしい甘みを口いっぱい味わっていただけます。



その三、今年は新たな具材も！豊かな香りと食感の“まいたけ”

新たな旨みのまいたけは、手で割くことでだしが良く染み、豊かな香りと歯切れのよい食感を味わっていただけます。まいたけが加わることで具材感がアップし、食べごたえもあり、おいさを引き立たせます。



その四、鴨の旨みが染みわたる“特製だし”

しょうゆベースのだしに鴨の脂を加え、コク深く仕上げました。ご注文をいただいてから、甘辛く炊いた鴨もも肉と焼き白ねぎ、香り豊かなまいたけと一緒に火をかけることでそれぞれの旨みが特製だしに染みわたり、打ち立てうどんによく絡みます。すすむたびに鴨の旨さを口いっぱい楽しんでいただけます。



その五、おいさと香りを引き立たせる 鮮やかな彩りの“ゆず皮”と“三つ葉”

仕上げに添えられたゆず皮と三つ葉の冬の香りさわやかさが、鴨もも肉や焼き白ねぎ、特製だしと絡むもちもち麺のうまさをよりいっそう引き立てます。

■さらにおいさを引き出すひと工夫 “薬味”



【青ねぎ】

さっぱりとした食感と香りが、コクのある特製だしと相性抜群



【香七味】

特製だしのほのかな甘さが香七味で引き締め、メリハリのある味わいに



【おろししょうが】

鴨の旨みや脂の甘みに合わせる、ピリリとした刺激冷えた身体におすすめ

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名:『新 鴨ねぎうどん』(温)

※合鴨肉を使用しております。

※お持ち帰りはご利用いただけません。

販売価格:(並)690円、(大)810円、(得)930円

※価格はすべて税込価格です。

販売期間:2022年1月25日(火)~2022年3月中旬まで

※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」

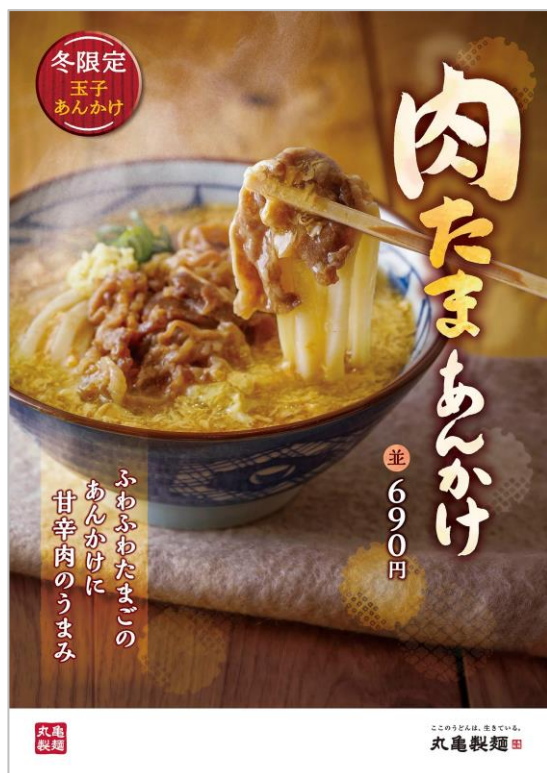
※一部店舗では販売しておりません。

URL:<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/2022/kamoudon/>

店舗リスト:<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/2022/kamoudon/pdf/shoplist.pdf>



< 特製玉子あんかけが、もちもちの釜抜き麺によく絡む『肉たまあんかけうどん』 >



ショッピングセンターなどの一部店舗では、2016年に登場し冬の大人気商品『肉たまあんかけうどん』を販売いたします。熱々で身体の芯からあたたまる、寒い冬におすすめの一杯です。

本商品では、水で締めず茹で釜から直接あげた店内限定の「釜抜き麺」でご提供。小麦の風味ともっちりとした食感を楽しんでいただけます。さらに、熱々でとろとろ・ふわふわの玉子あんかけ、しょうゆや砂糖などで甘辛味付けをし少しとろみのある牛肉は一軒一軒のお店で手づくり。粉からつくる打ち立て茹でたてのもちもちとしたうどんに熱々の玉子あんかけと甘辛い牛肉が絡み合い、最後まで熱々で味わっていただけます。

寒さが増すこの季節にぴったりの『肉たまあんかけうどん』をぜひご賞味ください。

おすすめの薬味は、「おろししょうが」。「おろししょうが」を加えることで、玉子あんかけと甘辛い牛肉の味が引き締まり、すっきりとお楽しみいただけます。さらに、丸亀製麺特製「香七味」もおすすめ。柑橘の風味豊かな香りとピリっとしたアクセントが刺激を与えてくれます。

【商品概要】

商品名:『肉玉あんかけうどん』(温)

販売価格:(並)690円、(大)810円、(得)930円

※価格はすべて税込価格です。

※お持ち帰りはご利用いただけません。

販売期間:2022年1月25日(火)~2022年3月中旬まで

※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」

※一部店舗では販売しておりません。

店舗リスト:<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/2022/kamoudon/pdf/shoplist.pdf>



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。

