

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31日

株式会社丸亀製麺

丸亀製麺にて、期間中最大 **1,000 ポイント** もらえる！

「丸亀製麺 dポイント 15 倍キャンペーン」を実施

店内飲食、お持ち帰りはもちろん、モバイルオーダーも対象
製麺所ならではの打ち立て・茹でたてのうどんを楽しみ、ポイントをためよう

～2022年2月3日(木)から2月20日(日)で実施～

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 NTT ドコモが実施する、丸亀製麺で 15 倍のポイントがもらえる「丸亀製麺 dポイント 15 倍キャンペーン」に参画いたします。

本キャンペーンは、2022年1月31日(月)～2022年2月20日(日)の期間中にキャンペーンサイトからエントリーの上、キャンペーン期間中に丸亀製麺の店舗でお支払いの際に、「dポイントカード」「モバイル dポイントカード」「dカード®」「dカード GOLD®」「dカード プリペイド®」をご提示いただいたお客さま、また丸亀製麺のモバイルオーダーおよび「d払い」アプリ内「予約・注文サービス」の「丸亀製麺テイクアウト」で「dアカウント®」を連携の上、お支払いをいただいたお客さまを対象に、通常の 15 倍(100 円につき 15 ポイント)の dポイントを進呈いたします。なお、キャンペーン期間中のポイント進呈上限は 1,000 ポイントです。



今後も、丸亀製麺は、国産小麦粉、塩、水のみを使い、打ち立て・茹でたてのうどんをお客さまにご提供してまいります。ぜひこの機会にご来店くださいませ。

※通常は、100円(税込)につき1ポイント還元

※「dカード®」「dカード GOLD®」「dカード プリペイド®」「dアカウント®」は株式会社 NTT ドコモの登録商標です。

※フードデリバリーサービスは対象外です。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 

TORIDOLL→

キャンペーン概要

1. キャンペーン名

丸亀製麺 dポイント15倍キャンペーン

2. 概要

キャンペーン期間中にエントリー※¹の上、丸亀製麺の店舗にてお支払いの際、「dポイントカード」「モバイルdポイントカード」「dカード®」「dカード GOLD®」「dカード プリペイド®」をご提示いただく、もしくは丸亀製麺のモバイルオーダーおよび「d払い」アプリ内「予約・注文サービス」の「丸亀製麺テイクアウト」で「dアカウント®」を連携の上、お支払いをいただくと、通常の15倍(100円につき15ポイント)のdポイントを進呈します。

3. エントリーおよびキャンペーン期間

【エントリー期間】2022年1月31日(月)13:00~2022年2月20日(日)23:59まで

【キャンペーン期間】2022年2月3日(木)00:00~2022年2月20日(日)23:59まで

4. キャンペーン対象者

以下の条件を全て満たすお客さまが対象となります。

(1)本キャンペーンに専用サイトからエントリーされたdポイントクラブ会員のお客さま

(2)期間中、丸亀製麺で対象のカードをご提示、もしくは丸亀製麺のモバイルオーダーおよび「d払い」アプリ内「予約・注文サービス」の「丸亀製麺テイクアウト」で「dアカウント®」を連携の上、1ポイント以上をためたお客さま

※ドコモユーザーの方以外もdポイントクラブ会員であれば対象となります。

5. キャンペーン対象店舗

全国の「丸亀製麺」

※麺屋通りイオンモール三笠店は対象外です。

※フードデリバリーサービスは対象外です。

6. キャンペーン特典

お支払いの際、dポイントカードなどをご提示いただくと、通常の15倍のdポイントを進呈します。

なお、ポイントは期間・用途限定となっており、進呈上限は1,000ポイントです。※²

7. エントリー方法

以下のキャンペーン専用サイトからエントリーが必要です。

▼URL

https://dpoint.jp/cp_2/marugame_220203_2635/index.html

キャンペーン対象や、還元の詳細条件はキャンペーンサイトをご確認ください。

8. 本キャンペーンのお問い合わせ先

【報道機関】

株式会社NTTドコモ パートナービジネス推進部 パートナーコミュニケーション担当 : 03-5156-3920

【お客さま】

ドコモの携帯電話から : 151

一般電話等から : 0120-800-000

※1 ご利用とエントリーの順番は問いません。

※2 進呈時期は2022年3月末を予定しておりますが、ポイント進呈が遅れる場合がございます。

ポイント有効期限は進呈日から約3か月間です。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《 ぜひこの機会に食べていただきたい こだわりの商品 》

■打ち立てうどんと鴨の旨みが染み出ただしが絡み合ってたまらない！冬の定番『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、丸亀製麺冬の定番としてご好評いただいていた『鴨ねぎうどん』。今年新登場した『新 鴨ねぎうどん』はひと味違います。ごろっとした大きさを脂がのった合鴨もも肉を使用し、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、熱々でお楽しみいただけます。

【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いません。



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>

■打ち立てうどんと天ぷらをどこでも、気軽に、おなかいっぱい楽しめる！大好評の『丸亀うどん弁当』

『丸亀うどん弁当』は、打ち立てうどんをどこでも、おいしくお召し上がりいただき、食事の時間に笑顔を増やせたらという想いで開発いたしました。「持ち運びやすく、お得でおいしい」や「うどん、天ぷら、おかずが入っていてボリュームがある」などといった多くのお声をいただき、発売から約9か月で1,700万食を突破し大変ご好評をいただいております。

＜おすすめポイント①＞

ご注文をいただいてから、打ち立て茹でたてのうどんと手づくりの天ぷら、おかずを詰めて、ひとつ一つ手づくりできたてをご用意しております。丸亀製麺だからこそ味わえる、打ち立てうどんのもちもち食感や小麦の風味、天ぷらのコクを味わっていただけます。具材を混ぜ合わせてお弁当ならではの調和をお楽しみいただけます。

＜おすすめポイント②＞

打ち立てあつあつのうどんと身体が温まる『熱盛 丸亀うどん弁当』と、つるつるとしたのど越しとコシを味わえる定番の『丸亀うどん弁当』の両方をご用意しております。その日の気分によってお好みで楽しんでいただけます。ぜひこの機会に、ご自宅やオフィスなどでお楽しみください。

新登場！ **冬限定 熱盛 カレーうどん弁当**

さあ、打ち立てを、あつあつで

お持ち帰り専用

ひとつ一つ手づくりできたて。

打ち立て丸亀うどん弁当

この価格で、このボリューム！

熱盛 えび天 玉子あんかけうどん弁当	590円	熱盛 かつうどん弁当	490円	熱盛 かつうどん弁当	390円	3種の天ぷらと定番おかずのうどん弁当	490円	2種の天ぷらと定番おかずのうどん弁当	390円
--------------------	------	------------	------	------------	------	--------------------	------	--------------------	------

※丸亀製麺のうどんは、ご注文ごとに一つずつできたてで用意しております。

※「熱盛」うどん弁当は、レンジ対応の容器を使用しています。 ※お弁当はすべて税込価格です。

丸亀製麺

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

『丸亀うどん弁当』商品概要

商品名	『熱盛 カレーうどん弁当』  	『熱盛 えび天 玉子あんかけうどん弁当』  	『熱盛 えび天かけうどん弁当 ～3種の天ぷらと定番おかず～』  
価格(税込・容器代含む)	590 円	590 円	490 円
商品説明	うどん(温):カレーうどん(並)1玉 天ぷら:ちくわ磯辺天、野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き	うどん(温):玉子あんかけうどん(並)1玉 天ぷら:えび天、ちくわ磯辺天 野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き	うどん(温):かけうどん(並)1玉 天ぷら:えび天、ちくわ磯辺天 野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き
商品名	『熱盛 かけうどん弁当 ～2種の天ぷらと定番おかず～』  	『3種の天ぷらと 定番おかずのうどん弁当』  	『2種の天ぷらと 定番おかずのうどん弁当』  
価格(税込・容器代含む)	390 円	490 円	390 円
商品説明	うどん(温):かけうどん(並)1玉 天ぷら:ちくわ磯辺天、野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き	うどん(冷):ぶっかけうどん(並)1玉 天ぷら:えび天、ちくわ磯辺天 野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き	うどん(冷):ぶっかけうどん(並)1玉 天ぷら:ちくわ磯辺天、野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き
販売開始日	2022年2月3日(木)～ ※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」		
注意点	※うどんのサイズは並のみとなります。 ※『熱盛 丸亀うどん弁当』は、容器がだしの熱であつくなっていますのでお気をつけください。 ※『熱盛 丸亀うどん弁当』のみ電子レンジ対応の容器を使用しています。フタは非対応です。 おすすめの温め時間は、500W/約3分・700W/約2分半です。 ※お持ち帰り専用商品です。 ※店舗によりお取り扱い商品が異なります。 ※店舗により価格が異なる場合がございます。		
URL	https://www.marugame-seimen.com/campaign/marugameudonbento/		

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。

