

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3月3日
株式会社丸亀製麺

春の定番“あさり”で春の旨みを味わい尽くす 打ち立て茹でたてのうどんに海の旨みが凝縮した特製だしが絡み合う 『春のあさりうどん』今年も山盛りで登場！

～2022年3月15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、春限定の定番商品として多くの方に親しまれている『春のあさりうどん』を、今年も2022年3月15日(火)～4月下旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。また、一部店舗ではピリリとした辛さがやみつきになる『担々まぜ釜玉うどん』や、国産しらすを味わえる春にぴったりの『明太しらすおろしぶっかけうどん』も販売いたします。丸亀製麺の春のおすすめうどんで、春を存分に楽しみましょう。

< 今年も山盛り 春らんまん『春のあさりうどん』 >

『春のあさりうどん』は、この季節にしか食べられない人気商品です。香り豊かなあさり、磯の香り漂うわかめ、打ち立てうどんに特製だしを合わせる春らしいすっきりとした味わいの一杯に仕立てました。ご注文をいただいてから一杯一杯つくるため、できたてをお楽しみいただけます。ぜひ、今年も変わらぬおいしさの『春のあさりうどん』をご堪能ください。



【こだわり①】 海の旨み凝縮 “あさり”と“特製だし”

井から溢れんばかりの春を感じるあさを今年もどっさりを使用。濃厚な味わいとぷりっとした食感を、打ち立て茹でたてのうどんとともに楽しみいただけます。さらに、特製のだしは数時間おきにお店で引く白だしをベースに魚介の旨みを加えた仕立て。たっぷりの殻ごとあさりの濃厚な旨みがだしに溶け出し、磯の香りやあさりの旨みをひと口ごとに存分に味わっていただけます。

【こだわり②】 あつあつのもちもち “釜抜き麺”

本商品は、茹で釜から直接丼に盛り付ける、お店でしか味わえない「釜抜き麺」でご提供。釜から直接丼に盛り付ける麺は、あつあつで表面に少し毛羽立ちがのこり、旨みたっぷりのだしとよく絡み合います。ふわふわもちもちとした食感とともに、すするとび口いっぱいにあさりの旨みをお楽しみいただけます。

【こだわり③】 わくわく感たっぷり “目の前調理”

ご注文ごとに一杯ずつ丁寧に作るため、まさにできたて、熱々をお召し上がりいただけます。打ち立てのうどんにたっぷりの殻付きあさが盛り付けられる瞬間に磯の香りが漂い、食欲をそそります。さらに、目の前でできあがる様子が見えるわくわく感も丸亀製麺ならではの楽しみです。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■『春のあさりうどん』おすすめの食べ方

『春のあさりうどん』は、さくさくの天ぷらと相性抜群！あさりの旨みが染み出た特製だしを天つゆ代わりにすることで、だしが天ぷらに染み込み、だしの旨みとあさりの旨みが口の中いっぱい広がります。さらに、天ぷら本来のさくっとした食感に加えて、だしが染み込んだ衣のじゅわっとした食感もお楽しみいただけます。特製のだしに天ぷらを浸すことでコクが加わり、より一層おいしさを引き立たせ、『春のあさりうどん』を最後の一滴まで余すことなく味わっていただけます。

天ぷらは『えび天』がおすすめ。あさりとえび、それぞれのぷりぷり食感や旨み、磯の香りなどが重なり合うことでうまさが増します。海の恵みをこの一杯で存分にお楽しみいただけます。



【商品概要】

商品名:『春のあさりうどん』(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3月15日(火)~2022年4月下旬まで

※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」

※一部店舗では販売していません。

詳しくは下記の URL よりご確認ください。

<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/2022/asariudon/pdf/shoplist.pdf>

U R L:<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/2022/asariudon/>



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

＜ 黒マー油とラー油の香りが食欲をかき立てるやみつきの味わい『担々まぜ釜玉うどん』 ＞



ショッピングセンターなどの一部店舗では、昨年にも新登場し、完売店舗が出るほど大人気商品となった『担々まぜ釜玉うどん』。この春は、「ひと口ごはん」がついて、さらに食べごたえが増したやみつきの一杯となり再登場いたします。寒暖差のある春に、シビれる辛さとおいしさで元気をお届けする一杯です。

本商品は、茹で釜から直接どんぶりに盛り付けるもちもち食感の「釜抜き麺」に、だしの風味香る濃厚なごまだれを加えた和風仕立て。カイエンペッパーのシビれる辛さが加わったかつお粉と、味噌のコクと花椒油のキレのある辛みの麻辣担々肉味噌、ラー油を絡めたシャキシャキ食感の白髪ねぎが食欲を刺激しクセになる味わいです。仕上げに、温泉玉子を添えてまろやかさを加えました。

全体をよく混ぜ合わせて、茹でてたてもちもちの麺にたっぷりの具材や濃厚なごまだれを絡ませながら豪快にお召し上がりください。それぞれの具材のおいしさが麺に絡み合い、辛みと旨みの調和を味わっていただけます。ひと口食べたら箸が止まらない一杯です。

おすすめの薬味は、「青ねぎ」と「天かす」。「青ねぎ」を加えると濃厚な味わいの中に清涼感がプラスされさっぱりと味わえます。「天かす」を加えると、よりコクが増し深い味わいを感じていただけます。

■おいしさを最後まで味わえる「ひと口ごはん」つき！

『担々まぜ釜玉うどん』を最後のひと口まで楽しんでいただきたいという想いで、この春は「ひと口ごはん」を一緒にご提供いたします。混ぜり合った具材と濃厚なごまだれにごはんを加えることで、うどんとはひと味違う新たな味わいをお楽しみいただけます。おいしさを余すことなく堪能でき、一度で二度お楽しみいただけます。

「青ねぎ」を加えれば、シャキシャキ食感とさっぱりとした清涼感を味わえます。



【商品概要】

商品名:『担々まぜ釜玉うどん』(ひと口ごはんつき)(温)

販売価格:(並)670円、(大)790円、(得)910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3月15日(火)～2022年4月下旬まで

※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」

※一部店舗では販売していません。

詳しくは下記の URL よりご確認ください。

<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/2022/shoplist/tantanmazekamatamaudon.pdf>



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

< 春を感じる “国産しらす” でさっぱりと味わえる 『明太しらすおろしぶっかけうどん』 >

『明太しらすおろしぶっかけうどん』は、打ち立てうどんの上に、春を感じることのできるふんわりやわらかな国産しらすとピリリとした辛みの効いた明太子、さっぱりとした大根おろしと大葉が相性抜群の一杯です。

まずは、旨みたっぷりのしらすをひと口。口当たりがよくふんわりとした食感とあっさりとした味わいをお楽しみください。打ち立てもちもちのうどんに具材が合わさることで、明太子のピリリとした辛さと大根おろしのさっぱりとした味わいを麺のど越しとともに味わえます。さらに、仕上げにのせた大葉の爽やかな香りがさっぱりとした味わいをもたらしてくれます。

また、大根おろしはとろろに変更が可能です。とろろに変更すると、全体にまろやかさが生まれます。全体を混ぜて、打ち立てうどんと一緒に召し上がりいただけます。ぜひ、春の旨みたっぷりの『明太しらすおろしぶっかけうどん』をご賞味ください。

【商品概要】

商品名: 『明太しらすおろしぶっかけうどん』(温)(冷)

※「大根おろし」は「とろろ」に追加料金なく変更可能です。

販売価格: (並)590円、(大)710円、(得)830円

※価格はすべて税込価格です。

※お持ち帰りをご利用いただけません。

販売期間: 2022年3月15日(火)～2022年6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」

※一部店舗では販売しておりません。

詳しくは下記の URL よりご確認ください。

<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/2022/shoplist/mentaisirasubukakeudon.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。

