

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10日
株式会社丸亀製麺

年間約800万食以上食べられている『肉うどん』が、さらにできたてを極めました

打ち立てうどん・焼きたて牛肉 すべて“できたて”にこだわりぬいた
『焼きたて肉うどん』新登場！

人気の『牛すき釜玉うどん』もさらにおいしくなって期間限定で復活
～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、打ち立て茹でたてのうどんだけでなく、牛肉やたまねぎの焼きたてのおいしさを味わっていただきたく、できたてを極めた『焼きたて肉うどん』を2022年3月15日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始いたします。さらに、人気の『牛すき釜玉うどん』もさらにおいしくなって期間限定で復活販売いたします。焼きたての牛肉と濃厚な玉子がもちもちの麺に絡み合う一杯をご賞味ください。

< **新登場！**こだわりぬいた“できたて”を目の前で楽しむ『焼きたて肉うどん』 >



【こだわり①】ご注文ごとに目の前で作る“できたて”

打ち立てのうどんだけでなく、牛肉をもっと熱々のできたてを味わっていただきたく、ご注文をいただいてから一杯ずつ焼きたてをご提供いたします。目の前調理ならではのじゅわっとした牛肉の焼ける音や香ばしい香りが食欲をそそります。

焼きたてだからこそ味わえる牛肉の脂の旨み、たまねぎのシャキッとした食感をお楽しみいただける一杯です。丸亀製麺ならではの、目の前でできあがるわくわく感やできたてのおいしさを存分に味わっていただけます。



【こだわり②】焼きたて牛肉とたまねぎが約1.4倍 増量！

牛肉とたまねぎを約1.4倍増量し、焼きたて牛肉のおいしさを存分に味わっていただける、より満足感のある一杯に仕上げました。

味付けは、醤油ベースにだしの風味を感じるすっきりとした甘さが特徴の特製の割り下で牛肉とたまねぎを焼き上げます。すべての店で毎日国産100%の小麦粉からつくる打ち立てうどんのもちもち食感や小麦の風味、だしの旨みや焼きたての牛肉とたまねぎの旨みが調和する相性抜群の一杯です。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

丸亀製麺自慢の「麺」と「だし」、そこに「焼きたての牛肉」が相まっておいしさ際立つ
2種の『焼きたて肉うどん』 ～お好みや気分によって楽しめる～

旨み溶けだす「かけ」 『焼きたて肉うどん』

焼きたての牛肉とたまねぎが、打ち立てうどんと香り高い自慢のかけだしに調和する一杯です。特製の割り下で焼き上げた牛肉の溢れる肉汁と脂の旨みが数時間おきに北海道産の真昆布や複数の削り節から引くかけだしに溶けだし、つるつるもちもちの麺に絡みます。食べるたびに、打ち立てうどんの小麦の風味とかけだしのやさしい味わい、そして焼きたての牛肉とたまねぎの旨みが口いっぱいに広がります。

【おすすめの薬味】 たっぷりの「おろししょうが」をかけだしに溶かしながらすっきりとした味わいをお楽しみください。



噛むほどに、うまい「ぶっかけ」 『焼きたて肉ぶっかけうどん』

『焼きたて肉ぶっかけうどん』は「温」も「冷」も楽しめます。おすすめは、「冷」。つるつるとしたのど越しと噛みごたえのあるコシが特徴の締めたてうどんを焼きたての牛肉とたまねぎと一緒に、噛むほどにうまさを感じていただける一杯です。焼きたての牛肉とたまねぎの旨みと甘みが濃厚な味わいのぶっかけだしと相まってよりコク深い味わいに。

【おすすめの薬味】 爽やかな「青ねぎ」の食感で新鮮な味わいに。お好みで「香七味」を加えて、ぴりっとしたアクセントを。



◀ 復活！牛肉の旨みと玉子がもちもち麺に絡む『焼きたて牛すき釜玉うどん』 ▶

人気の『牛すき釜玉うどん』がこの春、仕立てにこだわり、さらにおいしくなって全国の丸亀製麺にて期間限定で復活販売いたします。茹で釜から直接丼に盛り付ける「釜抜き麺」でご提供するため、ふわふわもちもちの食感と小麦の風味を存分に味わっていただけます。ご注文をいただいてから、牛肉を特製の割り下と三温糖で焼き上げ、すき焼き風味に仕立てました。焼きたての牛肉と濃厚な玉子が自家製麺の証でもあるくびれのある麺に絡み合います。卓上にある「だししょうゆ」をかけて豪快にお召し上がりください。口いっぱい広がる贅沢なおいさを味わっていただけます。

【おすすめの薬味】 「すりごま」を加えることで、コクと風味が増しよりおいしく召し上がっていただけます。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	『焼きたて肉うどん』  	『焼きたて肉ぶっかけうどん』   	『焼きたて牛すき釜玉うどん』  
価格 (税込)	(並)670円、(大)790円 (得)910円	(並)670円、(大)790円 (得)910円	(並)720円、(大)840円 (得)960円
販売 期間	2022年3月15日(火)～ ※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。		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。
注意点	お持ち帰りもご利用いただけます。 ※お持ち帰りは(並)(大)のみです。 ※お持ち帰りの場合は、容器代として1杯につき30円別途で頂戴しております。		お持ち帰りは ご利用いただけません。
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。 ※(得)サイズのお取り扱いがない店舗がございます。 詳しくは、下記の URL からご確認ください。 https://www.marugame-seimen.com/campaign/nikuudon/pdf/shoplist.pdf		
URL	https://www.marugame-seimen.com/campaign/nikuudon/		

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。

