

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2020年7月1日

株式会社丸亀製麺

丸亀製麺 創業20周年 皆さまへの感謝を込めて
【第一弾】「あなたが選ぶ！うどん総選挙」を開催決定

あなたの一票で歴代の人気うどんを復活させよう！

～投票期間7月1日(水)～7月31日(金)まで～

株式会社丸亀製麺(本社:兵庫県神戸市、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、2000年に兵庫県加古川市に誕生し、今年で創業20年目を迎えます。本場香川の製麺所の雰囲気を感じ、創業以来、手づくり・できたてにこだわり続け、現在では国内849店舗、海外241店舗(6月30日現在)に展開し、多くのお客さまに親しまれるブランドとなりました。そんな丸亀製麺は、これまで支えてくださったお客さまをはじめ、丸亀製麺に関わってくださったすべての皆さまへの感謝を込めて、20周年企画第一弾として「あなたが選ぶ！うどん総選挙」を開催いたします。本企画は、今まで販売した数ある季節限定うどんの中から皆さまのお気に入り商品に投票いただくもので、見事1位に選ばれたうどんは2020年秋冬に期間限定で復活させ、販売いたします。皆さまからの投票を心よりお待ちしております。



■20周年限定ロゴについて

「年齢を問わず幅広い方から愛され、末永く親しまれる丸亀製麺であり続けたい」という想いを込めて、これまでの丸亀製麺のロゴの下に20周年というメッセージを添えた、シンプルで分かりやすいロゴに仕上げました。

今後、TVCMや店内ポスターなどで展開してまいります。

■書道家 武田双雲が手がける記念アートが完成

20周年を迎える丸亀製麺からお客さまへの感謝を込めて、日本を代表する書道家、武田双雲氏が手がけた、あたたかさや勢いを感じるアートが完成しました。

“感謝”の周りには、丸亀製麺のブランドカラーを表す“赤”、丸亀製麺の原点である小麦を表す“金”、商品の品質へのこだわりを表す“紺”、人とのつながりや調和を表す“緑”の4色をあしらいました。

丸亀製麺はこれからも変わらず、手づくり・できたてにこだわり、今日も一軒一軒で小麦粉からうどんを打ち続けます。さらに、磨きのかかった20年目の丸亀製麺に今後もどうぞご期待ください。



このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→



武田双雲(たけだ そううん)氏 プロフィール 書道家

1975年熊本生まれ。東京理科大学卒業後、NTTに就職。約3年後に書道家として独立。NHK大河ドラマ「天地人」や世界遺産「平泉」など、数々の題字を手掛ける。講演活動やメディア出演のオファーも多数。ベストセラーの「ポジティブの教科書」のほか、著書は50冊を超える。2013年度文化庁から文化交流使に任命され、ベトナム・インドネシアにて、書道ワークショップを開催、2017年にはワルシャワ大学にて講演など、世界各国で活動する。近年、現代アーティストとして創作活動を開始し、2015年カリフォルニアにてアメリカ初個展、2019年アートチューリッヒに出展、2020年には、ドイツ・代官山ヒルサイドフォーラム・日本橋三越にて個展開催。また、9月～12月にかけて、大丸(京都店・心斎橋店)・GINZA SIX・伊勢丹新宿店にて、個展を予定している。

- 公式ホームページ: <https://www.souun.net/>
- 公式ブログ【書のカ】: <http://ameblo.jp/souun/>



■丸亀製麺の20年間の歩み 出店ハイライト

2000年: 兵庫県加古川市に丸亀製麺 1号店がオープン

創業者の栗田貴也が香川にゆかりがあったこともあり、少しでも本場香川の製麺所の雰囲気をお客さまに楽しんでいただきたいという思いから、当初から店内に製麺機を据えて、打ち立て・茹でたての麺をセルフ形式で提供しています。

2011年: 日本全国47都道府県への出店達成 海外1号店のワイキキにも出店

丸亀製麺のうどんは日本だけでなく、海外でもローカルの方や観光客の方々にも好評で、行列の絶えない人気店となりました。

2017年: アメリカ本土への出店開始

世界の外食市場をリードするアメリカ本土へ出店を果たしました。釜揚げうどんをはじめ、チキンクリームうどんなどその土地で受け入れられるようにローカライズしたうどんも展開しております。

2020年: おかげさまで20周年!

皆さまのおかげで丸亀製麺は、20周年を迎えることができました。今後も手づくり・できたてにこだわりを持って取り組み、丸亀製麺にしかできない“価値”をお客さまへ提供し続けてまいります。

【関連 URL】<https://www.marukame-seimen.com/20th.Anniversary/>



このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■20周年企画【第一弾】「あなたが選ぶ！うどん総選挙」詳細

特設サイト「あなたが選ぶ！うどん総選挙」にアクセスし、歴代の人気季節限定うどんの中から「ぜひとも復活させてほしいうどん」や「食べたことがないけれど気になるうどん」をお選びいただき、7月1日(水)～7月31日(金)の期間で投票いただけます。投票対象の14商品のうどんはどれも個性的で、どの商品も小麦粉から打った、もちもちのうどんとよく合うように仕立てられたものばかりです。また、Twitterにて投票結果をシェアしていただいた方全員に「好きなうどん 50円引きアプリクーポン」をプレゼントいたします。さらに、その中から抽選で100名様には、おうちでも丸亀製麺の店舗にいるような気分を味わえる『丸亀製麺』卓上再現セットをプレゼントいたします。もっとも多くの票を集めた人気うどんを、2020年秋冬に期間限定で復活させ、販売いたします。皆さまからのたくさんの投票・応募を心よりお待ちしております。



【キャンペーン概要】

●キャンペーン名称

あなたが選ぶ！うどん総選挙

●投票方法

①特設サイト「あなたが選ぶ！うどん総選挙」にアクセス
②あなたが復活させたいうどんを選び、投票ボタンを押して投票完了
※投票期間中、投票は1日1回のみです。

●応募方法

投票完了後、Twitterにて投票結果をシェアして、応募完了

●特設サイト URL

<https://www.20th.marugame-seimen.udon-sousenkyo.com>

●プレゼント内容

<応募者全員にプレゼント> お好きなうどん 50円引きアプリクーポン

お持ち帰りでもご利用いただける「好きなうどん 50円引きクーポン」です。
丸亀製麺公式アプリでクーポンコードを入力しご利用いただけます。

<抽選で100名様にプレゼント> 『丸亀製麺』卓上再現セット



ついに、おうちで丸亀製麺完全再現！？

『丸亀製麺』卓上再現セット

まるで丸亀製麺で食事をしているかのような体験を味わえる、卓上再現セットです。お持ち帰り商品を盛り付ければ、いつもの食卓が丸亀製麺の卓上に早変わりします！

・セット詳細

- ①どんぶり②天ぷら皿③おぼん④はし立て
- ⑤コップ⑥だし醤油⑦だしソース⑧七味

※プレゼントは投票+Twitterにて投票結果をシェアいただいた方が対象です。

※『丸亀製麺』卓上再現セットは投票終了後にお送りさせていただきます。

●投票期間

2020年7月1日(水)11:00～2020年7月31日(金)23:59

●抽選・当選方法

厳正なる抽選の上、当選された方のTwitterのDMにてメッセージをお送りいたします。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

●投票対象商品 全 14 商品 どの商品も、もちもちのうどんと相性ぴったりの仕立てになっております。

①タル鶏天うどん	② W カツカレーうどん	③牛山盛りうどん	④肉たまあんかけうどん
 <p>甘辛いタレと濃厚なタルタルソースが鶏天にぴったり！柚子皮もアクセントに！</p>	 <p>サクサクのロースカツをダブルトッピング！大満足のボリュームム！</p>	 <p>旨みたっぷりのやわらか牛肉がうどんに絡んで絶品！</p>	 <p>ふわとろ玉子のやさしい味わいと甘辛牛肉のハーモニー。</p>
⑤肉々釜玉	⑥明太玉子あんかけうどん	⑦ちゃんぽんうどん	⑧彩野菜カレーうどん
 <p>ピリッと辛い、粗挽き牛肉がボリュームミーな一品です！</p>	 <p>とろ〜りあったか！明太玉子あんで体の芯まであったまる！</p>	 <p>具沢山で大満足！こく旨だしとうどんの相性がぴったりです！</p>	 <p>ゴロゴロ野菜の入ったスープカレーだしとうどんが合う！</p>
⑨肉ごぼう釜玉	⑩旨辛混ぜ釜玉	⑪肉玉ぶっかけうどん	⑫クラムチャウダーうどん
 <p>ごぼうの食感と香り、甘辛い肉と玉子が絡み合う。</p>	 <p>ラー油の辛味とかつお節の旨みがマッチ！</p>	 <p>甘辛豚肉と玉ねぎにまろやか玉子が絡んだ絶品です！</p>	 <p>あさりやベーコン、野菜がたっぷり！クリーミーな味にブラックペッパーがアクセントに！</p>
⑬鴨ねぎうどん	⑭明太クリーム釜玉		
 <p>合鴨の脂とネギの甘みが浸みる冬に欠かせない一品です。</p>	 <p>和風クリームがやみつきのおいしさ！</p>		

※販売当時とは、価格や使用食材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→

—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、お客様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

お客様用の消毒剤(アルコールなど)の設置

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)によるふき取り強化

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 ソーシャルディスタンスへの取り組み

席数を減らし、お客様の席間に一定のゆとりを持たせる配置で変更

⑤ 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」のご用意

—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、作りたてをお客様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。

