

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4月20日
株式会社丸亀製麺

お弁当でも、もちもち。“2,000万食”突破の「丸亀うどん弁当」から

ダブル

ボリューム満点の『W鶏ちく天うどん弁当』が新登場！

柚子香るジューシーな鶏天と磯の風味抜群のちくわ磯辺天が2つつ入って大満足

～2022年4月26日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始！

ゴールデンウィークや行楽のおともにもぴったり～

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、2022年4月26日(火)より、2,000万食を突破した「丸亀うどん弁当」から、新作『W鶏ちく天うどん弁当』を販売開始いたします。

現在、打ち立てうどんに天ぷらとおかずが入った『定番うどん弁当』をベースに、季節限定商品を含めて6種類の「丸亀うどん弁当」を販売しております。どの商品も冷たいぶっかけうどん、または、温かいかけうどんの2種類から選択できるため、全12種類から選ぶワクワク感をお楽しみいただけます。

お弁当でも「丸亀うどん弁当」はつくり置きをせず、ご注文をいただいてからひとつずつ、できたてのものをひと箱に詰め、お店と変わらぬおいしさを390円からご用意しております。春の日差しが心地よくなるこの季節に、ご自宅でのお食事やゴールデンウィーク時の行楽、ちょっとしたお出かけのおともに「丸亀うどん弁当」をお召し上がりください。

《 新作！ボリューム満点の『W鶏ちく天うどん弁当』が登場！！ 》



鶏もも肉を使用し、柚子香るジューシーでふっくらした「鶏天」2つと、磯の風味がだしの相性抜群の「ちくわ磯辺天」が2つ、打ち立てのうどん1玉に、丸亀製麺名物の野菜のかき揚げを食べやすくした「野菜バラ天」、食感の楽しい「きんぴらごぼう」、そして、優しい甘さの「玉子焼き」がひと箱につまったボリューム満点の一品です。

その日の天候や食欲に合わせて、冷たいぶっかけうどん、または、温かいかけうどんをお選びいただけます。だしに溶け出す、天ぷらとおかずのコクや旨みの調和をお楽しみください。



【特徴①】お弁当でも、もちもちの麺が楽しめる

800店舗を超えるすべての店で1軒1軒、国産小麦、塩、水のみで打つ、もちもちの麺がしっかり1玉入っています。ご注文をいただいてから、打ち立て・茹でたての麺を箱に詰めるため、お弁当でもお店と変わらぬもちもちの食感を気軽にどこでもお楽しみいただけます。



【特徴②】食べ応え抜群！ジューシーな鶏天2つ

鶏もも肉を使用し、揚げ時間にもこだわっているため柔らかく、噛む度にジュワッと肉汁が溢れます。下味の柚子の爽やかな風味が後からほんのりと鼻から抜けるのもポイント。思い切りかぶりついでこの味わいを存分にご堪能ください！



【特徴③】磯とだしの調和がたまらない！ちくわ磯辺天2つ

もちっと弾力のある「ちくわ磯辺天」は、噛んだ瞬間に青のりの豊かな香りが口いっぱい広がります。だしに浸して頬張れば、磯の風味がだしに溶け出し、奥深い味わいに。だしの相性は言わずもがな抜群です。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→



■累計 2,000 万食を突破した「丸亀うどん弁当」とは

お弁当でもご注文ごとに打ち立て・茹でたてのうどんと天ぷら、おかずをひと箱に詰めてご提供し、お店と変わらない丸亀食感をお楽しみいただけます。弁当型で持ち運びしやすく、390 円というお手頃な価格からご用意しております。ご自宅でのお食事やちょっとしたお出かけのおともに「丸亀うどん弁当」をお召し上がりください。

【「丸亀うどん弁当」商品概要】

すべての「丸亀うどん弁当」で、かけうどん(温)か、ぶっかけうどん(冷)が選べます。

すべての「丸亀うどん弁当」に、ちくわ磯辺天、野菜バラ天、きんぴらごぼう、玉子焼きが入っています。

限定「丸亀うどん弁当」			
商品名	『えびとまいたけ天のうどん弁当』  	新作『 ^{ダブル} W 鶏ちく天うどん弁当』  	『キス天うどん弁当』  
価格 (税込・容器代含)	640 円	590 円	490 円
商品説明	ぷりぷり食感のえび天。 大きな房から丁寧に切り分けた まいたけ天は香り豊かで食感も◎	柚子風味で柔らかく ジューシーな鶏天 2 つに ちくわ磯辺天が 2 つ入って大満足！	ふんわりとした食感と 上品な味わいのキス天入り。
定番「丸亀うどん弁当」			
商品名	『かしわとえび天のうどん弁当』  	『えび天のうどん弁当』  	『定番うどん弁当』  
価格 (税込・容器代含)	620 円	490 円	390 円
商品説明	かしわ天もえび天も食べたい欲張り 派に！特製ダレに漬け込んだかしわ 天とぷりぷりのえび天をどうぞ。	みんな大好きなえび天入り！ えび天好きの方におすすめ。	390 円で打ち立てのうどんと天ぷら、 おかずが詰まった定番の一品。
発売日	2022 年 4 月 26 日(火)～ ※店舗によって販売開始・終了時期は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、お取り扱いのない場合がございます。		
備考	※うどんのサイズは並のみとなります。 ※「丸亀うどん弁当」かけ(温)は、容器がだしの熱であつくなっているのでお気をつけください。 また、だしが漏れないようお気をつけてお持ちください。 ※「丸亀うどん弁当」かけ(温)は、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 の場合 約 3 分、700W の場合 約 2 分 30 秒です。 ※お持ち帰り専用商品です。2 時間以内にお召し上がりください。 ※店舗によりお取り扱い商品が異なる場合がございます。		

【関連 URL】(『W 鶏ちく天うどん弁当』は 4 月 26 日公開予定):<https://www.marugame-seimen.com/campaign/marugameudonbento/2022>

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。

