

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21日
株式会社丸亀製麺

お客さまからの期待にお応えして 丸亀製麺と株式会社 TOKIO 松岡 昌宏さん共同開発の

『トマたまカレーうどん』が 50 日間の限定復活！

さらに『とろける 4 種のチーズトマたまカレーうどん』も新登場

～2022年4月26日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始！松岡さん出演の新CMもOA開始～
4月23・24日(土・日)に『トマたまカレーうどん』復活記念 先行ひと口試食体験イベントも開催

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、昨年9月に株式会社 TOKIO 松岡 昌宏さんと共同開発した、『トマたまカレーうどん』をお客さまからの熱烈な期待にお応えして、50日間限定で2022年4月26日(火)から全国の丸亀製麺にて復活販売いたします。さらに今年は、厳選されたチーズが加わり、まろやかさとコクがたまらない『とろける 4 種のチーズトマたまカレーうどん』も新たに販売致します。昨年食べられた方も、気になっていたけど食べそこなった方も、ぜひこの機会に、丸亀製麺と株式会社 TOKIO の本気の『トマたまカレーうどん』をご賞味ください。

また、新TVCM「トマたまカレーうどん復活／予告篇」を4月24日(日)・25日(月)の2日間、4月26日(火)からは「トマたまカレーうどん復活篇」を全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。

さらに、復活販売を記念して2022年4月23日(土)・24日(日)の2日間限定で『トマたまカレーうどん』先行ひと口試食体験イベントを開催いたします。

■丸亀製麺×株式会社TOKIO 2年目突入！乞うご期待！

“日本を元気にしたい”という強い想いと、「手づくり・モノづくり」にこだわる姿勢に共鳴し、丸亀製麺と株式会社TOKIOは昨年4月21日に「共創型パートナーシップ」を締結。2022年4月、株式会社TOKIOとの共創は2年目を迎えました。

「もっと、たくさんの人と、もっと、大きな輪をつくり、おいしいうどんで、日本を元気にしたい。」これからも、そんな想いととも日々、アイデアや想いを重ね、様々なプロジェクトを発信していきます。2年目の第一弾は、『トマたまカレーうどん』に新作が加わり、期間限定で復活！日本に元気を届けます！



■こだわりの一杯！昨年大ヒットの『トマたまカレーうどん』

『トマたまカレーうどん』は、株式会社TOKIO松岡 昌宏さんが、こうしたご時世で大変な思いをされている方々を少しでも笑顔で元気にしたいという想いで商品開発を進め、丸亀製麺のうどんへのこだわりと、松岡さんならではのアイデアと食の知識を詰め込んだ、オリジナリティあふれる渾身の一杯です。昨年9月に期間限定で販売し、約1ヵ月で100万食を突破。SNS上では、「酸味と辛みがマッチしていておいしい」「食べたらずみつきになる」「定番メニューに入れてほしい」など、ご好評のお声を多くいただきました。店頭では、あまりの人気に売り切れになる店舗が続出し、大ヒットとなりました。

■今年は『トマたまカレーうどん』が復活！さらに、新作も登場！

大人気の『トマたまカレーうどん』が、お客さまからの熱い期待にお応えして、今年、50日間限定で待望の復活を果たします！さらに、相性抜群のチーズをトッピングした新作『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』も仲間入り。まろやかさとコクが加わりさらにやみつきになる味わいになりました。本気のこだわりが詰まった味わいをぜひご堪能ください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《待望の復活！ 香りと辛さ、程よい酸味とまろやかさがクセになる『トマたまカレーうどん』》



素材を活かした香りと辛さ。トマトと溶き卵の程よい酸味とまろやかさ。ガツンと旨い、熱くなる“あの味わい”が帰ってきました。

『トマたまカレーうどん』の味わいは、野菜の甘味と酸味がカイエンペッパーと絶妙なバランスを生み出し、後味はスッキリ爽快。一口、すすると最初に感じるのは奥深いコク。続いてカレーだしに溶け込んだトマトの酸味と野菜の甘さがやってきます。その後、爽やかな辛さが駆け抜けていきます。一度食べたらやみつきになる一品。

■おいしいこだわりポイント

【その①】トマたまカレーの旨さを生む、こだわりの仕込み

味わいの土台となるのは、おろししょうが、ニンニク、ごま油、そして辛さの決め手カイエンペッパー。選りすぐりの食材で、唯一無二の香りと辛さを実現しました。旨味がぎゅっとつまった丸亀製麺の特製のカレーだしと合わせて、お店で大き目にかットした生のトマトを豪快に投入。仕上げに、溶き卵を加えて、酸味と甘みを引き出し、味わい深い一杯に仕上げました。



ピリっと刺激のある
おろししょうが



ガツンと旨いの源
ニンニク



香り豊かな
ごま油



甘みと辛さの決め手
カイエンペッパー



酸味と甘みの主役
トマト



全体をまとめる
溶き卵

【その②】トマたまカレーにも負けぬ存在感、打ち立てうどん

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は、トマたまカレーにも負けぬ存在感。もちもち、つるつとしたうどんによく絡みます。トマたまカレーの中には、店内で数時間おきにとる香り高い白だしを使用しているため、打ち立て茹でたてのうどんとも相性抜群です。



【その③】最後の一滴まで楽しむ！「ひと口ごはん」

昨年の「ひと口ごはん」付き販売に際しては、「丼に最高！」「うどんとの相性もいいけど、ごはんとの相性も抜群」「ちょうどいいサイズ感」とSNS上で好評でした。この味わい、ごはんと一緒に食べたい！そんな望みを叶える「ひと口ごはん」は、店内限定でご提供します。

『トマたまカレーうどん』の「コク・旨み・香り・辛み」を、ごはんと一緒に最後の一滴までご堪能ください。

※お持ち帰りの場合、「ひと口ごはん」の提供はございません。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《選び抜かれた4種のチーズがたまらない『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』》



厳選されたゴーダ、レッドチェダー、モッツアレラ、パルメザンの4種のチーズを独自にブレンド。とろりと溶けたチーズが打ち立てうどんに絡み、トマたまカレーと相性抜群の新作。まろやかさとコクと、芳醇なチーズの香りで、辛い物が苦手な方にも、チーズ好きの方にも大満足していただける一杯に仕上げました。

あつあつのトマたまカレーと打ち立ての麺にたっぷりチーズを絡めて頬張れば、自然と笑みがこぼれます。チーズの伸びでより一層、うどんに絡む一体感をお楽しみください。

■とろける4種のチーズのこだわりポイント

【その①】追い求めたのは「香り」「コク」「伸び」とうどんに絡む「一体感」

約20種類のチーズの中から、丸亀製麺と株式会社 TOKIO 松岡さんが何度も試作を繰り返して、4種類のチーズを厳選しました。追い求めたのは、「香り」「コク」「伸び」。旨味と豊かな香を感じるパルメザン。奥深いコクを生み出すゴーダ。芳醇な香りともたらすレッドチェダー。かすかな甘みとミルクの香り、しなやかなチーズの伸びの役目をモッツアレラが担っています。それぞれ特徴の異なる4種類のチーズを独自にブレンドし、0.1%単位で配合を調整して、幾重にも重なる香りとも味わい深いチーズが誕生しました。トマたまカレーと打ち立て麺にたっぷりチーズを絡めて、一体感をお楽しみください。



※イメージです。



【その②】新提案！もっと大胆に「追いチー」！



トッピングとしてとろける4種のチーズの「追いチー」も登場いたします。創業以来、トッピングとしてチーズが販売されるのは初めて。『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』に「追いチー」をして、楽しむのはもちろん、『明太釜玉うどん』など、お気に入りのうどんにトッピングして楽しむのもおすすめ。

※『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』および「追いチー」はなくなり次第終了です。

■より「トマたまカレーうどん」を思いっきり楽しんでいただけるように特製紙エプロンをご用意！

今年は、食べる過程も楽しんでいただきたいという想いで、店舗限定で特製紙エプロンを配布致します。紙エプロンの種類は全部で4種類。汁飛びを気にせず、思いっきりトマたまカレーをたっぷり絡ませて、打ち立てもちもちのうどんを「ずずっ」とご堪能ください。※なくなり次第、通常の紙エプロンをご提供させていただきます。



※配布店舗はこちら：https://www.marugame-seimen.com/menu/new/2022/tomatamacurry/pdf/paperapron_shoplist.pdf

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■株式会社 TOKIO の松岡昌宏さんと一緒に考えた！『トマたまカレーうどん』復活の背景・想い

コロナ禍でなかなか外食も難しいと言われているこの時代に、「うどんを日本を元気に」という言葉に、自分も何かできないかという想いを持ったという松岡さん。汗を流して、元気を出していただけたら、という想いのこもった自信作が誕生しました。城島さん、国分さんもかなり気に入っていた様子で、親交のある著名人の方々から「おいしかったよ！」「またやらないの？」と好評のお声をいただいたとのことです。この度、待望の復活が叶い、「せっかく復活するなら、今年 Ver.となって、このトマたまに最も合うトッピングを丸亀製麺さんと共に探して、チーズに辿りつきました。チーズ好きはもちろん、オリジナルはちょっとスパイシー過ぎて難しいかもなんて思っていた人にも、チーズによるマイルドさで、多くの方々にもっと楽しんでいただけます」と松岡さんは語ります。

【商品概要】

商品名	『トマたまカレーうどん』 (ひと口ごはん付) (温) 	『とろける4種の チーズトマたまカレーうどん』 (ひと口ごはん付) (温) 	トッピング「追いチーズ」  ※どのうどんにもご注文可能
価格(税込)	(並)690円(大)810円(得)930円	(並)790円(大)910円(得)1,030円	150円
販売期間	2022年4月26日(火)～6月14日(火)※なくなり次第終了		
販売店舗	全国の「丸亀製麺」販売店舗はこちら： https://www.marugame-seimen.com/menu/new/2022/tomatamacurry/pdf/shoplist.pdf		
注意事項	※お持ち帰り可能です。 ※お持ち帰りの場合、「ひと口ごはん」はつきません。 ※この商品に限り、容器代30円はいただきません。 ※お持ち帰りの場合は、2時間以内にお召上がりください。 ※『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』『追いチーズ』は、なくなり次第、早期に販売終了する場合がございます。ご了承ください。		
URL	https://www.marugame-seimen.com/menu/new/2022/tomatamacurry/		

■「うどんを日本を元気にプロジェクト」概要

丸亀製麺は、2000年11月に創業以来、すべての店で一軒、一軒、毎日粉からうどんを打ち、手づくり・できたての本格的なうどんをお客さまにご提供してまいりました。今まで、手づくり・できたてのこだわりうどんをお店で召し上がるみなさまの笑顔にたくさんの元気をいただいてきましたが、予想だにできなかった苦難により、みなさまの笑顔に直接お会いできる機会が少なくなっていました。だからこそ今、もう一度みなさまの笑顔にお会いすることで、私たち丸亀製麺も元気になるために。そして、その沢山の笑顔を通して日本を元気にするという想いを込めて、2021年1月より「うどんを日本を元気にプロジェクト」を始動いたしました。

■株式会社丸亀製麺×株式会社 TOKIO「共創型パートナーシップ」のこれまでとこれから

“日本を元気にしたい”という強い想いと、「手づくり・モノづくり」にこだわる姿勢に共鳴し、株式会社 TOKIO と「共創型パートナーシップ」を2021年4月に締結後、特に食育に関心を持つ国分さんが開発に参加した『丸亀こどもうどん弁当』を発売しました。続いて、松岡さんと共同開発をしたガツンと旨い『トマたまカレーうどん』を発売し、多くのお客さまからご好評をいただきました。そして、城島さんとは、「手づくり・できたてのおいしさ」が詰まった丸亀製麺のうどんをキッチンカーで日本全国を巡り、思い出の一杯をふるまい皆さまに笑顔をお届けする「キッチンカープロジェクト」を始動しました。2年目を迎えるプロジェクトの第一弾は、松岡さんの『トマたまカレーうどん』の復活です。今後、国分さんによる食育を共に考える新たなプロジェクトや、この春、訪問先が決定し、本格始動する城島さんとのキッチンカープロジェクトも、近日、発表予定です。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■新 TVCM『トマたまカレーうどん復活篇』公開！

「丸亀製麺」は、株式会社 TOKIO(本社:東京都港区、社長:城島 茂)が出演する新 TVCM「トマたまカレーうどん復活／予告篇」を4月24日(日)と25日(月)の2日間、4月26日(火)からは「トマたまカレーうどん復活篇」を全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。今回の TVCM は株式会社 TOKIO の松岡 昌宏さんと共同開発をした、ガツンと旨い『トマたまカレーうどん』が4月26日(火)から期間限定で復活販売、新商品『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』も販売開始されることから、共同開発した松岡さんをメインに、TOKIO の3名が出演しています。



新 TVCM「トマたまカレーうどん復活篇」は、城島 茂さん、国分 太一さん、松岡 昌宏さんの「うどんを日本を元気に！」という掛け声でスタート。丸亀製麺の実際の店舗で撮影されたこの CM では、厨房に立つ松岡さんと職人が登場し、丹精込めて『トマたまカレーうどん』と、新作の『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』を提供する様子を描きます。

丸亀製麺の商品開発担当者の制服に身を包んだ松岡さんが登場し、慣れた手つきで、こだわりの食材とトマトをじっくり炒めて、旨みを引き出し「やみつき、打ち立て、ガツンと旨い。」が特長のトマたまカレーを作ります。打ち立て、茹でたてのうどんとこだわりのトマたまカレーで生まれる『トマたまカレーうどん』を味見し、真剣な表情で頷く松岡さんは今年も納得の表情をみせます。続いて、冷蔵庫を笑顔で開けると、松岡さんの前には豊富な種類のチーズがずらり！中から選び抜いたチーズをスライスし、ブレンドしてうまれた新作。「たまんないよ〜。」と、どんぶりを差し出す松岡さんは、こだわりの一杯を自信に満ちた笑顔でご提供します。

みなさまに召し上がっていただき、元気になっていただきたいという想いで、“今までにないカレーうどん”を開発するために、食材選びからこだわり抜き、商品開発に参加された松岡さんだからこその真剣な表情と、時折見せる笑顔にご注目ください！

※トマトを炒めるカット、チーズをスライスするカットは、CM 上の演出となります。

■新 TVCM 概要「トマたまカレーうどん復活篇」

丸亀製麺と株式会社 TOKIO が力を合わせて開発した『トマたまカレーうどん』が復活！TVCM のコンセプトも、ズバリ「復活」。丸亀製麺の職人と、開発担当の松岡さんが実際に調理をしながら、『トマたまカレーうどん』のおいしさを再確認したり、さらなる新商品開発のための「チーズ」を選んだり、開発シーンをイメージさせる構成です。丸亀製麺こだわりのもちもちのうどんや食材に真剣に向き合う松岡さんの熱い眼差し。そしてチーズを選ぶ、何かを企むようなわくわくとした楽しそうな笑顔。まさに「共創」の結果生まれた、丸亀製麺と株式会社 TOKIO の自信作『トマたまカレーうどん』。ガツン！と旨いカレーのように熱い想いは、前回にも増してあなたに届くことでしょう。

タイトル : 丸亀製麺「トマたまカレーうどん復活篇」

放送日時 : 2022年4月26日(火)～

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

※4月24日(日)、25日(月)の間は、丸亀製麺「トマたまカレーうどん復活／予告篇」がOAされます。

サイトURL:

<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/2022/tomatamacurry/>

丸亀製麺公式 YouTube:

<https://www.youtube.com/channel/UCmIAeLv01c3ajaWTMKJ1jA>

※上記サイトにて、4月21日(木)より「トマたまカレーうどん復活／予告篇」、4月26日(火)より「トマたまカレーうどん復活篇」がご覧いただけます。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

丸亀製麺「トマたまカレーうどん復活／予告篇」

<https://youtu.be/kMa6dBDXB8>

丸亀製麺「トマたまカレーうどん復活篇」 ※公開予定は4月26日（火）0時です

<https://youtu.be/IrtYVzsn8y4>

■撮影エピソード

撮影が行われたのは、丸亀製麺の実際の店舗。新TVCMでは、松岡さんと丸亀製麺が実際に行ってきた開発風景を再現し、さらなるおいしさの追求のために新商品を開発する姿を描いています。『トマたまカレーうどん』が発売された昨年9月から約7ヶ月。大好評を博した商品をさらにパワーアップさせるために、松岡さんと丸亀製麺は何度も議論と試作を繰り返しました。前回の撮影では、かつて自分が行った調理工程を再現する撮影に、松岡さんから「全部わかっているから、すごくやりやすい。」といった声があがっていましたが、今回も松岡さんの立ち居振る舞いや手際はお見事！の一言。冷蔵庫を開けるカットや、スプーンで味見をするカット、丼を差し出すカットなど、全てが狙ったところにピタッとハマるのには、スタッフからも感嘆の声が上っていました。ずっと持っていた2つの丼をやっと離れたときは、「重～い！」ともらすお茶目な一面も。松岡さんのバイタリティーと正確さで撮影は超・順調に進み、予定時間よりも早くに終了。颯爽と帰っていく姿までカッコいい松岡さんでした。

■松岡さんへのインタビュー

—『トマたまカレーうどん』の復活が決まって、いかがでしたか？

色々な方からすごくおいしかったという反響をいただき、自分のラジオ番組でも、多くのリスナーさんからメッセージをいただきました。また、色んなミュージシャンや俳優の方からも「もうやんないの？もうやんないの？」という声があり、「いやいや、これは僕が言えることじゃないので。」と話していたタイミングだったので「復活」というこの2文字を聞いたときは本当に嬉しい気持ちになりました。また皆さんに食べていただけるのか！という気持ちでいっぱいです。

—株式会社 TOKIO の城島さん、国分さんの反応は？

うちの他の2人もやはり気に入っていらしく、うちの城島なんか異常に喜んでましたね。「また出るんや、良かった！」って。お前も何かやれって話なんですけど、はい。(笑)

—今年加わった、新作の「4種のチーズのトマたまカレーうどん」のこだわりを教えてください。

基本的に、丸亀製麺さんの弾力とコシのある麺に対して、負けないトマたまカレーという形で作らせてもらい、更に(トッピングとして)何が合うかなってずっと考えていたんですが、やっぱりチーズはお子さんから女性から男性、みんな好きなんじゃないかと思いました。せっかくだから、チーズトッピングという新しいスタイルでやってみたいなってことでチーズを20種類くらい用意してもらい、粘り、チーズ特有の癖、食べた後の口に残る味など「トマたまに合うのはどれかな」と考えて、4種類に。その4種類の中から配分を色々調整し、いろんな方のお力も借りて「これがベストじゃないか」と決定。トマたまカレーに合う最高のバランスの4種のチーズが出来上がったと思います。

—今回のCMの見どころや撮影で印象に残ったシーンは？

見どころは、二つの丼を一緒に出す「リズム」。あとカメラワークとの息の合わせ方みたいなのは、うまくいったのではないのでしょうか。

それと、スプーンで一口味見をするシーンがあったんですけど、大概そういうのは(口にするのは)CM用だったりもすることも多いと思うんです。でも本当に、我々が考えて作ったトマたまカレーで(撮影を)やってくれているので、リアルな表情と、あとは若干手前味噌ですけど「やっぱうめーな。」というのを感じながら、それを映像に乗つけられたんじゃないかなと思います。

—丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

色々な方からご反響をいただきまして、「トマたまカレーうどん」をまた復活することができます。ありがとうございます。さらにパワーアップしまして、今回は「トマたまカレーうどん」に合う、チーズを考えてみました。ぜひそちらの方も一緒に楽しんでみてください。いろんな方に喜んでいただけたと思います。よろしくお願いします。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■CMカット「トマたまカレーうどん復活篇」

※CMカット画像の無断転載は禁止です。



■『トマたまカレーうどん』待望の復活販売を記念して、先行ひと口試食体験イベントを“カレーの街”で開催

さらにおいしくなった『トマたまカレーうどん』を販売前に、より多くの方々に体験いただきたいという想いを込めて、2022年4月23日(土)・24日(日)の2日間限定で『トマたまカレーうどん』の先行ひと口試食体験イベントを開催致します。

当日は、丸亀製麺と株式会社TOKIO城島 茂さんと一緒に制作したオリジナルのキッチンカーで、打ち立て・茹でたてのうどんをご用意し、ひと口サイズの『トマたまカレーうどん』を無料でご提供いたします。

1日600食限定でのご提供となりますので、ぜひこの機会にご家族やお友達と一緒に
にお立ち寄りください！

【イベント概要】

日 時: 2022年4月23日(土)・24日(日)

時 間: 11時00分～14時00分

会 場: 下北線路街 空き地(イベントスペース)

住 所: 東京都世田谷区北沢2丁目33番12号

アクセス: 小田急線「下北沢駅」東口より徒歩4分、下北沢交番西側



その他: ・1日600食限定となります。なくなり次第、終了となりますことご了承くださいませ。

- ・混雑が予想される場合、整理券を配布させていただく場合がございます。
- ・無料でどなたでもご来場いただけます。
- ・松岡さんの登壇はございません。

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。

