

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25日

株式会社丸亀製麺

丸亀製麺にて、対象商品をご注文で5,000名さまにdポイントが当たる！
「丸亀製麺 dポイント全額分ポイントバックキャンペーン」を
2022年4月26日(火)～5月31日(火)の期間限定で実施
香りと辛さが食欲をそそる『トマたまカレーうどん』と
新作『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』を楽しんでポイントを当てよう！

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、株式会社 NTT ドコモが実施する、丸亀製麺の対象商品をご注文でdポイントが当たる「丸亀製麺 dポイント全額分ポイントバックキャンペーン」に参画いたします。

本キャンペーンは、2022年4月26日(火)～2022年5月31日(火)の期間中にキャンペーンサイトからエントリーの上、丸亀製麺の店舗でお支払いの際に、「dポイントカード」、「dカード[®]」など※1をご提示いただいたお客さまの中から抽選で、5,000名の方へご注文いただいた対象商品の全額分のdポイントを進呈いたします。対象商品は、2022年4月26日(火)から販売開始となる『トマたまカレーうどん』と『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』となります。

また、「丸亀製麺」アプリの「モバイルオーダー」機能や、「d払い[®]」アプリ内の「モバイルオーダーサービス」機能※2から「丸亀製麺テイクアウト」経由で「dアカウント[®]」と連携の上、お支払いいただいたお客さまについても、抽選の対象となります。なお、進呈するdポイントは期間・用途限定ポイントです。

丸亀製麺
要エントリー

対象商品ご注文で
抽選で
5,000名さまに
dポイント
(期間・用途限定)
全額分
ポイントバック!!

トマたま
カレーうどん
ひと口ごはんつき

d POINT

キャンペーン期間▶2022年4月26日(火)～5月31日(火)

今後も丸亀製麺は、国産小麦粉、塩、水のみを使い、打ち立て・茹でたてのうどんをお客さまにご提供してまいります。ぜひこの機会にご来店くださいませ。

※1 「dポイントカード」「モバイルdポイントカード」「dカード[®]」「dカード GOLD[®]」「dカード プリペイド[®]」のいずれかをご提示いただいた場合。

※2 「dアカウント[®]」との連携が必要です。

※「dカード[®]」「d払い[®]」「dカード GOLD[®]」「dカード プリペイド[®]」「dアカウント[®]」は株式会社 NTT ドコモの登録商標です。

※フードデリバリーサービスは対象外です。

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』》

ガツンと旨い、熱くなる“あの味わい”が 50 日間限定で帰ってきました。『トマたまカレーうどん』の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となるカイエンペッパー。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。丸亀製麺の特製のカレーだしに生のトマトを加え、仕上げに溶き卵を加えて、酸味と甘味を引き出し、味わい深い一杯に仕上げました。さっぱり、まろやか、辛がひと口で楽しめる一度食べたらずみつきになる一杯です。



■トマたまカレーにも負けない存在感、打ち立てうどん

800 を超えるすべての店で国産小麦、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ない存在感。もちもち、つるつしたうどんにトマたまカレーがよく絡みます。トマたまカレーは、店内で数時間おきに引く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。

■4種のチーズがたまらない新作も登場！

『とうける4種のチーズトマたまカレーうどん』

約 20 種類のチーズの中から 4 種類のチーズを厳選しました。奥深いコクにゴーダ、芳醇な香りとはレッドチェダー、かすかな甘味としなやかな伸びをモッツァレラ、旨みと豊かな香りをパルメザン。とろりと溶けた 4 種のチーズは打ち立てうどんに絡み、トマたまカレーとの一体感を感じられるようにチーズの配合を 0.1%までこだわりました。辛い物が苦手な方にも、チーズ好きな方にも大満足していただける一杯です。

■最後の一滴まで楽しむ！「ひとごはん」

『トマたまカレーうどん』と『とうける 4 種のチーズトマたまカレーうどん』は店内限定で「ひとごはん」も一緒にお楽しみいただけます。香りと辛さが食欲をそそるトマたまカレー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楽しんでいただけます。「コク・旨み・香り・辛み」を、ごはんと一緒に最後の一滴までおいしさを余すことなく堪能ください。




■さらに！チーズを加えてもっと大胆に「追いチー」もおすすめ！



トッピングとしてとうける 4 種のチーズの「追いチー」も期間限定で登場いたします。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。『とうける 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、『釜玉うどん』や『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です。

ここのうどんは、生きている。


丸亀製麺 

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	『トマたまカレーうどん』 ひと口ごはんつき(温) 	『とろける4種の チーズトマたまカレーうどん』 ひと口ごはんつき(温) 	トッピング「追いチーズ」 ※すべてのうどんにトッピング可能 
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/tomatamacurry/pdf/shoplist.pdf		
備考	※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時間以内にお召し上がりください。 ※『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/		

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 

TORIDOLL→

キャンペーン概要

1. キャンペーン名

丸亀製麺 dポイント全額分ポイントバックキャンペーン

2. 概要

キャンペーン期間中にエントリー※1の上、丸亀製麺の店舗にてお支払いの際、「dポイントカード」「モバイルdポイントカード」「dカード®」「dカード GOLD®」「dカード プリペイド®」のいずれかをご提示いただく、もしくは、「丸亀製麺」アプリのモバイルオーダーおよび「d払い®」アプリ内「モバイルオーダーサービス」の「丸亀製麺テイクアウト」で「dアカウント®」連携の上、対象商品をご注文いただくと、抽選で5,000名の方へ対象商品の金額分のdポイントを進呈します。

【対象商品】

『トマたまカレーうどん』、『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』

3. キャンペーン期間

【エントリー期間】2022年4月25日(月)13:00~2022年5月31日(火)23:59

【キャンペーン期間】2022年4月26日(火)00:00~2022年5月31日(火)23:59

4. キャンペーン対象者

以下の条件をすべて満たすお客さまが対象となります。

- (1)本キャンペーンに専用サイトからエントリーされた「dポイントクラブ」会員のお客さま
- (2)期間中、丸亀製麺で対象商品をご注文の際に、対象のカードをご提示、もしくは丸亀製麺アプリのモバイルオーダーおよび「d払い®」アプリ内「モバイルオーダーサービス」の「丸亀製麺テイクアウト」で「dアカウント®」を連携の上、1ポイント以上をためたお客さま

5. キャンペーン特典

ご注文いただいた対象商品の金額分のdポイントを進呈します。

なお、進呈するdポイントは期間・用途限定です※2。

6. エントリー方法

以下のキャンペーン専用サイトからエントリーが必要です。

URL: https://dpoint.jp/cp_2/marugame_220426_3083/index.html

キャンペーン対象や、還元の詳細条件はキャンペーンサイトをご確認ください。

7. 本キャンペーンのお問い合わせ先

【報道機関】

株式会社NTTドコモ パートナービジネス推進部 パートナーコミュニケーション担当 : 03-5156-3920

【お客さま】(無料)

ドコモの携帯電話から : 151

一般電話等から : 0120-800-000

※1 ご利用とエントリーの順番は問いません。

※2 進呈時期は2022年7月末を予定しておりますが、ポイント進呈が遅れる場合がございます。

ポイント有効期限は進呈日から約2か月間です。

ここのうどんは、生きている。

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)の設置をしております。

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、客席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。

