

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5月11日
株式会社丸亀製麺

株式会社 TOKIO 松岡 昌宏さん渾身の自信作『トマたまカレーうどん』が 80 万食突破で大好評

丸亀製麺からついに登場！『トマたまカレーライス』

打ち立て・茹でたての定番うどんとご一緒にどうぞ

～2022年5月17日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始～

『トマたまカレーライス』にぴったり おすすめ「定番うどん」「トッピング」の組み合わせもご紹介！

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5月17日(火)から『トマたまカレーライス』を全国の丸亀製麺にて販売いたします。

昨年9月に株式会社 TOKIO 松岡 昌宏さんと共同開発し、2022年4月26日(火)から50日間限定で復活販売中の『トマたまカレーうどん』と、今年の新作『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』は、発売から約2週間で計80万食を突破し、前回販売時を上回る勢いで大好評をいただいております。まだお召し上がりいただけていない方は、ぜひこの機会にご賞味ください。

■丸亀製麺から初の“カレーライス”がついに新登場！

丸亀製麺に来たらやっぱり定番人気の『かけうどん』や看板商品の『釜揚げうどん』を食べたい！でも、50日間限定復活の『トマたまカレーうどん』も食べたい…！、「ひと口ごはん」だけじゃ物足りない…！そんな想いにお応えして、この度、『トマたまカレーライス』を販売いたします。定番うどんとの組み合わせも最高な『トマたまカレーライス』を、ぜひこの期間にご賞味ください。



期間限定
ついに登場！
**トマたま
カレーライス**

並 430円
大 530円

香りや辛さ、
程よい酸味とまろやかさ

お持ち帰り可
※なくなり次第、販売終了
一杯につき30円の容器代を頂きます。レシートには容器代込の価格が印字されます。

丸亀製麺

■打ち立て・茹でたてのうどんとご一緒に！

トマたまカレーは、毎日店舗で引く香り高い白だしとカイエンペッパーの辛み、トマトの程よい酸味と溶き卵のまろやかさが特徴。とろみまでこだわったカレーは、打ち立てうどんとの相性はもちろん、ほんのり甘みのあるごはんとの相性もばっちりです。

『トマたまカレーライス』(並)は、お好きなうどんとご一緒にお召し上がりいただくと、ちょうどよいサイズ感。お気に入りのうどんとご一緒にどうぞ。

【商品概要】

商品名:『トマたまカレーライス』

価格(税込): (並)430円 (大)530円

販売期間:2022年5月17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」

注意事項:

※お持ち帰り可能です。

※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。

※モバイルオーダー、デリバリーでの販売はございません。

※一杯につき30円の容器代をいただきます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■『トマたまカレーライス』の美味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、こだわりの素材・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、唯一無二の香りとしんさを実現しました。旨み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、お店で大きめにカットした生のトマトを投入。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】トマたまカレーとごはんでガッツリ！食欲も満たせる一杯

「ひと口ごはん」だけでは、満たされない！そんなお声にもお応えする『トマたまカレーライス』は、こだわりの食材と仕込みで実現した「さっぱり、まろやか、辛っ！」な味わいをごはんと一緒にご堪能いただけるひと品です。

お好きなうどんと一緒に『トマたまカレーライス』をご注文いただくのもよし、『トマたまカレーうどん』と一緒にご注文いただき、思う存分味わい尽くすのもよしです。

■『トマたまカレーライス』に合うおすすめのお組み合わせ！

《定番うどん編》



かけうどん(税込 340 円)

打ち立て・茹でたての麺はつるつる、もちっと食感。
毎日お店で引く風味豊かな優しいかけだしと
ガツンとした味わいの『トマたまカレーライス』は相性抜群。



釜揚げうどん(税込 290 円)

小麦の風味を最大限楽しめる丸亀製麺の看板商品。
もっちりとした白玉のような食感の麺に
トマたまカレーを絡めれば、『トマたまカレーうどん』にも変身。

《トッピング・天ぷら編》



トッピング:温泉玉子(税込 80 円)

まろやかさが加わり、さらにコク深い味わいに変化。
辛いものが苦手だけど、チャレンジしたい方におすすめ。



天ぷら:えび天(税込 160 円)

カイエンペッパーの辛みとトマトの酸味や甘みが程よく効いた
トマたまカレーにぶりぶりのえび天を絡めれば、エビチリ風に。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■販売終了まであと35日！（※なくなり次第終了となります）

復活『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』販売から約2週間で計80万食を突破！

『トマたまカレーうどん』は、株式会社TOKIO松岡さんが、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。さらに今年は、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が誕生しました。

発売前からSNS上では、「トマたまおかえりなさい！」「今年もたくさん食べたい！」「復活嬉しすぎる！」など歓喜のお声を多くいただき、販売開始から約2週間で計80万杯を突破しました。昨年に劣らず多くのお客さまにご愛顧いただいております。

▼今年の丸亀製麺と株式会社TOKIOの共同開発の様子は、こちらのURLより、ムービーにてご覧いただけます。

【プロセス動画】<https://www.youtube.com/watch?v=yulTc3lhJuY>

■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』



『トマたまカレーうどん』の味わいは、素材を活かした香りと辛さ。野菜の甘み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。一度食べたらやみつきになる一品です。

トマたまカレーの中には、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、打ち立てうどんと相性も抜群で、もちもち、つるつるとした麺によく絡みます。

さらに、「ひと口ごはん」を店内限定でご提供しており、最後の一滴までこだわりのトマたまカレーをご堪能いただけます。

■選り抜かれた4種のチーズがたまらない！新作『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』



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！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。旨みと豊かな香りを感じるパルメザン。奥深いコクを生み出すゴーダ。芳醇な香りとコクを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ァレラが担っています。

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。

■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も「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。この度、待望の復活が叶い、「せっかく復活するのなら、今年 Ver.となつて、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。

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)  
価格(税込)	(並)690円 (大)810円 (得)930円	(並)790円 (大)910円 (得)1,030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』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/	

■「うどんて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けてきましたが、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しまいました。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「うどんて日本を元気にプロジェクト」を始動いたしました。



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。

