

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6月8日
株式会社丸亀製麺

夏こそ丸亀製麺 つるっとのど越しの良い打ち立ての夏うどんが始まる！

**“じゅわっと焼きたて”に進化して今夏も登場！
夏うどん一番人気『鬼おろし肉ぶっかけうどん』**

さらに、今年は夏の一番人気の座を狙う“完全新作”も登場

揚げたてジューシー『鬼おろし鶏からぶっかけ』・さっぱりやわらか『鬼おろし豚しゃぶぶっかけ』

～2022年6月15日(水)から全国の丸亀製麺にて販売開始～

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、夏のど越しの良いうどんを味わえる夏うどんシリーズを豊富なラインアップで展開いたします。今年の夏うどんシリーズの皮切りは、夏うどん一番人気※の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』。打ち立てうどんに焼きたて牛肉と、シャキシャキみずみずしい鬼おろしが相性抜群の一杯。2022年6月15日(水)～8月下旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。さらに、今年は完全新作の『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』と『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』が新たな味わいとして登場。

夏の訪れを感じるこの季節に、「がっつり」と「さっぱり」が調和した新作を含めた丸亀製麺の夏の自信作を、その日の気分に合わせてお店やご自宅などお好きな場所でお楽しみください。

◀ “夏うどん一番人気！※”の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』 ▶

夏うどん一番人気※商品として好評の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が、今年の夏、焼きたてに進化しました。ご注文をいただいてから一杯ずつ牛肉とたまねぎを焼きたて、できたてでご提供いたします。



冷水できゅっと締めたのど越しのよい麺と濃いめのだしを合わせたぶっかけうどんに、シャキシャキの鬼おろし、焼きたての牛肉とたまねぎが相性抜群の「がっつり」かつ「さっぱり」と味わえる夏にぴったりの一杯です。

すっきりとした甘さに仕立てた牛肉は、焼きたてならではの旨みや香ばしさを存分に味わっていただけます。さらに、鬼おろしのみずみずしさで「涼」を感じ、風味豊かなぼん酢が全体の味を引き締めます。つるつるとコシのあるうどん、焼きたて牛肉、さっぱり鬼おろしが相まって生まれる食感や味わいをぜひお楽しみください。

※ 丸亀製麺の2018年から夏季限定冷やしうどんで人気No.1(2021年自社調べ)

◀ 新たな味わい！『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』 ▶

今年の夏は、夏うどんシリーズの一番人気に「待った！」をかける新作が登場。その名も『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』。

冷水できゅっと締めたコシのあるうどんと、にんにく醤油味の揚げたてでジューシーな鶏ももから揚げを3つ味わえる大満足な一杯です。さらに、新作限定で味わえるなすの揚げびたしと刻み柚子が夏らしさを引き立たせます。鬼おろしや打ち立てうどんと一緒にお腹いっぱいお召し上がりください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

夏うどん一番人気！『鬼おろし肉ぶっかけうどん』おいしさの秘密



【その①】ご注文ごとに目の前で一杯ずつ焼き上げる“牛肉とたまねぎ”

今年は、ご注文ごとに焼きたてでご提供。すっきりとした甘さが特徴の割り下で味付けし、目の前調理ならではの、じゅわつとした牛肉の焼ける音や香りが食欲をそそります。焼きたてだからこそ味わえる牛肉の脂の旨みや肉感、さらにはたまねぎのシャキッとした食感をお楽しみいただけます。



【その②】みずみずしい“鬼おろし”とさっぱり感をもたらす“ぼん酢”

大根を粗くおろした鬼おろしをひと噛みすれば、シャキシャキとした食感、大根本来の風味やみずみずしさが口いっぱいに広がります。仕上げのぼん酢は、さっぱりとした酸味と柑橘の爽やかな香りをもたらす、うどん全体の味を引き締めてくれます。夏限定の爽快感をご堪能いただけます。



【その③】冷水で締めたつるつるとのど越し良く味わえる“打ち立てうどん”

夏の暑い日にもつるつるとのど越しよく楽しめるのが丸亀製麺の冷たいうどん。すべての店で100%国産の小麦粉、塩、水のみでつくる打ち立て、茹でたての麺を冷水できゅつと締めることで、つるつるとしたのど越しと噛みごちの良いもちもちとしたコシを味わっていただけます。

一番人気の座を狙う新作登場！『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』新たな味わい

のど越しの良いうどんに、揚げたての鶏ももから揚げがごろっと3つ、シャキシャキ食感の鬼おろしが相性抜群のさっぱりと大満足な食べ応えのある一杯です。

揚げたての熱々をご提供するため、ひと口食べるとジューシーな旨みと鬼おろしのみずみずしさが口いっぱい広がります。だしを含んだ揚げなすがおいしさを更に引き立て、食べ始めたら最後までお箸がとまらないやみつきな味わい。

仕上げに加える、酸味と甘味のバランスが程よく全体をまとめる特製ぼん酢だれと刻み柚子が、爽やかな清涼感をもたらしてくれます。



【新たな味わい①】打ち立てうどんと鬼おろしとの相性抜群 揚げたてジューシーな“鶏ももから揚げ”

ごろっとした大ききの鶏ももから揚げは、にんにく醤油ベースの特製だれで味付けし、ひとつずつお店で揚げたて熱々をご提供。香ばしい魅惑的な香りが食欲をそそり、噛むたびに、カリッとジューシーな揚げたてならではの食感を味わっていただけます。

旨みが染み込んだ肉汁たっぷりの鶏ももから揚げは、そのまま味わってもよし、鬼おろしと一緒にさっぱり感をプラスして味わうもよし、つるつるもちもちのうどんやだしと一緒に頬張り、ボリューム感あふれる食感や味わいをお楽しみください。



【新たな味わい②】だしの旨みが染み出る“なすの揚げびたし”と“刻み柚子”

新作の新たな味わいは、なすの揚げびたしと刻み柚子。だしをたっぷり含んだひと口大の揚げなすは、肉厚でだしが染み込み、とろつとした食感が特徴。噛むたびに口の中にじゅわつとなすとだしの旨みを味わっていただけます。さらに、爽やかな風味の刻み柚子が、鶏ももから揚げのしっかりした味わいに清涼感をプラスしてくれます。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

さらに、清涼感がたまらない！新作がもうひとつ品『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』

ショッピングセンターなどの一部店舗では、茹でたてのうどんを冷水で締めたつるつるでコシのあるぶっかけうどんに、やわらかな豚しゃぶをどさっと盛った『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』を販売いたします。

薄めにスライスした豚しゃぶは、お店で湯通しし、北海道産の真昆布や複数の削り節から引く風味豊かな特製のだしにつけ込み、しっかりと味付け。だしの旨みが染み込み、やわらかな食感とだしの風味を味わっていただけます。さっぱりとした味わいながらも、食べ応えは十分です。

仕上げに加える特製ぽん酢だれと刻み柚子の風味がさっぱりとした味わいをもたらします。だしの旨みが染み込んだしっとりやわらかい豚しゃぶ、みずみずしい鬼おろしをのど越しの良いうどんと一緒に味わい、涼を感じてください。



【商品概要】

商品名	『鬼おろし肉ぶっかけうどん』 	『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』 	『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』 
商品名			
価格 (税込)	(並)690円、(大)810円 (得)930円	(並)690円、(大)810円 (得)930円	(並)690円、(大)810円 (得)930円
販売 期間	2022年6月15日(水)～8月下旬 ※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。		2022年6月15日(水)～7月下旬 ※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おりません。 ※店舗によりお取り扱い商品やサイズは異なります。 詳しくは、下記のURLからご確認ください。 https://www.marugame-seimen.com/menu/new/onioroshinikubukkake/pdf/shoplist.pdf		
備考	お持ち帰りもご利用いただけます。 ※お持ち帰りは、(並)(大)のみです。 ※お持ち帰りの場合は、容器代として1杯につき30円を別途頂戴いたします。 ※上記3商品は、お持ち帰りの際、鬼おろしにぽん酢または特製ぽん酢だれをかけてご提供いたします。		
URL	https://www.marugame-seimen.com/menu/new/onioroshinikubukkake/		

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。

