

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9日

株式会社丸亀製麺

夏こそ丸亀製麺 つるつるとしたのど越しの冷たい夏うどんをお弁当でも！

「丸亀うどん弁当」に3種類の季節限定商品が新登場！

夏にぴったりのみずみずしい「なす天」と「大根おろし」でさっぱり

ジューシーな「から揚げ」でがっつり、ふっくら「アジ天」で旬の味わいが楽しめる個性豊かな品揃え

～2022年6月15日(水)より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、「丸亀うどん弁当」販売開始から1周年を迎え、累計販売数2,200万食を突破いたしました。そんな大好評の「丸亀うどん弁当」から、ジメジメと暑くなるこれからの季節にぴったりの『なす天おろしうどん弁当』、『鶏ももから揚げうどん弁当』、『アジ天うどん弁当』を2022年6月15日(水)より期間限定で販売いたします。

「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、打ち立て・茹でたての麺と天ぷら、おかずをひと箱に詰めることでお店と変わらぬ手づくり・できたてのおいしさを390円からご用意しております。おうちやお出かけ先などお好きな場所で手軽につるつるとしたのど越しの良さと、もちもちとした「丸亀食感」をお楽しみいただけます。

■季節限定の「丸亀うどん弁当」は、個性豊かなうまさ勢揃い

丸亀製麺は毎日、一軒一軒の店で粉からうどんを打ち、できたてにこだわってうどんを提供しております。特に冷うどんはのど越しがよく、つるつる、もちもちの「丸亀食感」をより一層おいしくお召し上がりいただけます。ジメジメと暑い日にさっぱりとしたものが食べたい気分の時は、冷たい「丸亀うどん弁当」がぴったり。冷房で冷えた身体を温めたいときには、ほっと温かい「丸亀うどん弁当」をお選びいただけるので、その日の気候や体調によってぴったりなものが見つかるはずです。



打ち立て丸亀冷うどん弁当 お弁当でも、もっちり、もち。 お持ち帰り専用 390円から

季節限定

なす天おろしうどん弁当 590円	鶏ももから揚げうどん弁当 640円	アジ天うどん弁当 490円
かしわとえび天うどん弁当 620円	えび天うどん弁当 490円	定番うどん弁当 390円

丸亀製麺 生きている

すべてのうどん弁当で、ふっかけ、かけが選べます。
すべてのうどん弁当に、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。

《『なす天おろしうどん弁当』 さっぱり涼を感じるひと品》

食べ応え十分な「なす天」とみずみずしい「大根おろし」がのった『なす天おろしうどん弁当』は、これから来るジメジメとした夏の日にもさっぱりとお召し上がりいただけます。天ぷらにすることで、中はふわふわとジューシーな「なす天」は、だしに浸すと、ほのかな甘みがより引き立ちます。みずみずしい「大根おろし」は見た目も涼やかで、さっぱりとした味わいに全体をまとめてくれます。

《『鶏ももから揚げうどん弁当』 ボリューム満点のひと品》

にんにく醤油ベースの特製だれに漬け込んださくさくのから揚げ3個が入った『鶏ももから揚げうどん弁当』は、ボリューム満点。揚げ時間にこだわっているため柔らかく、一口頬張れば、さくっ、ジュワッと旨みが染み込んだ肉汁が溢れます。がっつりスタミナをつけたい時にぴったりです。

《『アジ天うどん弁当』 旬を味わうひと品》

お店で丁寧に下ごしらえをした身厚のアジは、春から夏にかけて旬。天ぷらにすることで、脂ののったアジの旨みが閉じ込められ、旬のおいしさを口いっぱい感じていただけます。仕上げに、醤油ベースの甘めの特製だれをかけることで「アジ天」の旨みがより引き立ちます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【「丸亀うどん弁当」商品概要】

すべての「丸亀うどん弁当」で、ぶっかけうどん(冷)、かけうどん(温)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。

季節限定「丸亀うどん弁当」			
商品名	『なす天おろしうどん弁当』  	『鶏ももから揚げうどん弁当』  	『アジ天うどん弁当』  
価格 (税込・容器代含)	590 円	640 円	490 円
商品説明	食べ応えのあるなす天に たっぷりのおろしで清涼感抜群！	にんにく醤油味のジューシーな 鶏もものから揚げが3個入ってボリ ューム満点！	丁寧にお店でひとつずつ揚げる アジ天は身厚でふっくら。
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！特製だれに漬け込んだかし わ天とぶりぶ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 6 月 15 日(水)～ ※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、販売しておりません。		
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を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。		
URL	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。

