

ここのうどんは、生きています。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021年4月6日

株式会社丸亀製麺

**新型コロナ拡大から1年、店内・自宅に次ぐ新たな外食の選択肢を提案
春の行楽シーズンに最適！オケージョンフリーな“うどんの”弁当が登場！**

**どこで食べても丸亀食感！打ち立てうどんと天ぷら・おかずがひと箱に詰まった
『丸亀うどん弁当』全4種 390円から新発売**

～2021年4月13日(火)から全国の丸亀製麺でお持ち帰り限定でご提供～

株式会社丸亀製麺(本社:兵庫県神戸市、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、2021年4月13日(火)から全国の丸亀製麺でお持ち帰り限定の打ち立ての『丸亀うどん弁当』全4種を販売いたします。店舗でひとつひとつ手づくりの天ぷらと、このお弁当でしか食べることのできない定番おかず2種(玉子焼き・きんぴらごぼう)を詰め込んだ『丸亀うどん弁当』は390円から。お持ち帰り専用商品のため、行楽のおともに、おうちや職場のランチに、手づくり・できたてのおいしさをどこでも自由に、安心してお楽しみいただけます。

【食事の場所”が気になる今、持ち運びのしやすい「お弁当」で新たな自由を！】

昨年より全国で開始いたしました丸亀製麺のテイクアウトサービスはおかげさまで多くのお客さまにご利用いただけるようになりました。お持ち帰りの楽しみ方として、ご家族分や職場の皆さまの分など複数の商品をご購入いただくことが多いなか、今年にはさらに丸亀製麺の打ち立てのうどんをどこでもおいしく食べられるよう、さらに持ち運びしやすい形に進化させました。ひと箱に手づくり・できたてのうどん、サクサクの天ぷら、さらにはおかずをギュッと詰め込んだ「丸亀製麺」のおいしさを満喫できるお弁当をぜひお楽しみください。



丸亀
うどん弁当

新登場!

お持ち帰り専用 **390円から**

 <p>2種の天ぷらと 定番おかずのうどん弁当</p> <p>丸亀うどん 玉子焼き きんぴらごぼう 野菜パスタ</p> <p>390円</p>	 <p>3種の天ぷらと 定番おかずのうどん弁当</p> <p>えび天 丸亀うどん 玉子焼き きんぴらごぼう 野菜パスタ</p> <p>490円</p>	 <p>4種の天ぷらと 定番おかずのうどん弁当</p> <p>鶏もも天(2個) えび天 丸亀うどん 玉子焼き きんぴらごぼう 野菜パスタ</p> <p>620円</p>	 <p>2種の天ぷらと定番おかずの 肉うどん弁当</p> <p>肉うどんの肉 丸亀うどん 玉子焼き きんぴらごぼう 野菜パスタ</p> <p>650円</p>
--	--	---	--

*写真は、490円のうどん弁当です。

特徴①「どこでも自由に食べられる

持ち運びのしやすさ

『丸亀うどん弁当』は運びやすい点や持ちやすい点の特徴。だしも袋に入っているためこぼれる心配もなく、好きな場所でごだわりのうどんをお召し上がりいただけます。テーブルがないような公園でもお召し上がりいただけます。デスク、差し入れ時の複数買いにもおすすめです。

特徴②「うどん、天ぷら、おかずと

具沢山なお弁当がお得に！」

ひと箱にうどん、だし、天ぷら、玉子焼き、きんぴらごぼうを入れたお弁当は390円から。620円のお弁当は390円のお弁当にえび天、鶏もも天が2つ入って170円もお得に！おかず、天ぷらが混ざり合うことでつけだしにもコクが生まれ、お弁当ならではの楽しみ方も。天ぷらの種類やお肉のトッピングなど、お好みのひと箱を見つけてください！

特徴③「小麦・塩・水だけで作る打ち立ての

うどんだからどこでも丸亀食感を楽しめる」

丸亀製麺は毎日、一軒一軒の店で粉からうどんを打ち、手づくり・できたてにこだわってうどんをご提供しております。今回のお弁当もご注文をいただいてから茹でたての麺と手づくりの天ぷらやおかずを詰め込んでご提供いたします。できたてだからこそ楽しめる丸亀食感をご堪能ください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【打ち立ての『丸亀うどん弁当』 商品概要】

商品名	『2種の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』 	『3種の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』 
価格 (税込・容器代含む)	390 円	490 円
商品説明	うどん:ぶっかけうどん(並・冷) 1玉 天ぷら:ちくわ磯辺天、野菜バラ天、 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き	うどん:ぶっかけうどん(並・冷) 1玉 天ぷら:えび天、ちくわ磯辺天、野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き
商品名	『4種の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』 	『2種の天ぷらと定番おかずの肉うどん弁当』 
価格 (税込・容器代含む)	620 円	650 円
商品説明	うどん:ぶっかけうどん(並・冷) 1玉 天ぷら:鶏もも天(2個)、えび天、 ちくわ磯辺天、野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き	うどん:ぶっかけうどん(並・冷) 1玉 トッピング:肉うどんの「肉」のみ 天ぷら:ちくわ磯辺天、野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き
販売開始日	2021年4月13日(火)～	
販売店舗	全国の丸亀製麺、麺屋通り	
注意点	※うどんのサイズは並のみとなります。 ※店舗によりお取り扱い商品が異なる場合がございます。 ※店舗により価格が異なる場合がございます。 ※一部店舗ではお取り扱いのない店舗がございます。 ※アプリクーポンやその他の割引クーポンはご利用いただけません。	
URL	https://www.marugame-seimen.com/campaign/marugameudonbento/	

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【“お持ち帰り専用”サービス！モバイルオーダーで店内滞在時間を軽減してストレスフリーな受け取りを！】

丸亀製麺では、2021年2月より、全国600店舗を超える店舗にて、お持ち帰りをご利用のお客さまを対象に、スマートフォンでご注文、お支払いしていただくことで、打ち立てのうどんや天ぷら、いなりをお受け取りいただけるモバイルオーダーも導入しております。

来店前にゆっくりご希望の商品をお選びいただき、ご指定の受け取り時間に来店いただくと待ち時間がゼロに。打ち立てのうどん、手づくりの天ぷらをご用意してお待ちしております。



※店舗の状況によりお待ちいただく場合がございます。

対応店舗については、下記URLよりお近くのお店を検索、確認いただきますようお願いいたします。

【店舗検索URL】<https://marugame-seimen.oderapp.jp/#/>

※店舗により販売商品が異なります。

※商品のお受け取りは出口から入っていただく場合もございます。店頭での表示をご確認ください。

※スマートフォン(iPhone/Android)およびパソコンよりご注文くださいませ。お会計はクレジット決済のみとなります。

※一部未対応の店舗もございます。また時間帯によって対応していない場合がございます。

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。

< 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 850 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。



< 本件に関する報道関係からの問い合わせ先 >

「丸亀製麺」PR 事務局(株)アンティル

担当 : 坪・井手口・郡司

TEL: 03-6821-6212 E-mail: marugame_seimen@vectorinc.co.jp