

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2020年3月30日

株式会社丸亀製麺

＜春の贅沢！特別な一杯をお手頃価格で＞

粘り気の強い大和芋と長芋を合わせたとろろが神戸牛と打ち立てうどんに絡んでうまい！

数量限定で『神戸牛と大和芋のとろ玉うどん』

『神戸牛すき焼き丼』が期間限定で新登場

～今回はお持ち帰りも！ 2021年4月6日(火)から丸亀製麺にて販売～

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、数量限定で『神戸牛と大和芋のとろ玉うどん』(大和芋と長芋を合わせたとろろを使用しております。)と『神戸牛すき焼き丼』を、2021年4月6日(火)から期間限定で路面店を中心に全国の丸亀製麺にて販売いたします。神戸牛を使用した特別なうどんや丼を食べて、多くの方々に元気になっていただきたいという想いを込めて、お手頃な価格でご用意させていただきました。また、今回はお持ち帰りいただけるように仕立てましたので、ぜひこの機会にご自宅や職場などでもお楽しみください。

■今だけ！力強い粘りが特徴の「大和芋とろろ」を使用した濃厚で特別な一杯をお手頃価格で。

期間限定で『神戸牛と大和芋のとろ玉うどん』と『神戸牛すき焼き丼』が新登場。『神戸牛と大和芋のとろ玉うどん』は、兵庫県産但馬牛の中でも厳選された神戸牛と、粘り強い濃厚な大和芋とろろを麺に絡めて食べるひと品です。素材それぞれが織りなすうまさがこの一杯に、ひと口頬張れば笑みがこぼれます。温かさが増し、春めく今日この頃、新しい生活や環境で頑張るあなたへ日ごろの労いや自分へのご褒美として召し上がっていただきたいひと品です。

また、より多くのお客さまに召し上がっていただきたく、神戸牛を使用しながらも、今回はお手頃価格『神戸牛と大和芋のとろ玉うどん』890円(税込)、『神戸牛すき焼き丼』590円(税込)で販売いたします。

■お持ち帰りも可！ご自宅で至福のひと時を。

『神戸牛と大和芋のとろ玉うどん』『神戸牛すき焼き丼』はどちらもお持ち帰り可能商品です。

『神戸牛と大和芋のとろ玉うどん』は、電子レンジで加熱できる専用の容器を使用しております。麺をすする度に、打ち立てもちもちのうどんと神戸牛の丸みのある甘い脂が合わさり、豊かな味わいをご自宅でも体験いただけます。

また、『神戸牛すき焼き丼』は、いつもの『かけうどん』や『ぶっかけうどん』と合わせれば、ちょっぴり贅沢なうどんと丼のセットとしてもお楽しみいただけます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■『神戸牛と大和芋のトロ玉うどん』おいしさの3つのポイント

『神戸牛と大和芋のトロ玉うどん』は、風味豊かな醤油ベースの濃い目のぶっかけうどんのうえに、すき焼き風に味付けした脂が甘い神戸牛と、濃厚で粘り気の強い大和芋とろろ、温泉玉子をのせ、彩りに三つ葉をのせたコクのある濃厚な味わいを堪能いただけるひと品です。



1、コクのある脂の旨みがあふれる神戸牛

人肌でも溶けてしまうほど融点の低い脂肪分(サシ)が、赤身の中に細かく入り込んだ「霜降り」が特長の神戸牛。神戸牛から溶け出す上質な脂とすき焼き風のたれが合わさることで、豊かなコクと甘みを感じられるよう仕立てました。

ご注文ごとに一杯ずつ丁寧におつくりしているので、目の前で神戸牛が焼き上げられる様子が見られるのも丸亀製麺ならではの特典のひとつ。香ばしいすき焼き風の香りを吸い込めば、食欲はピークになること間違いなしです。



2、滑らかな強い粘りが特徴の大和芋とろろ

強い粘りと濃厚な味わいが特徴の大和芋とろろは、全体をまろやかにまとめてくれます。あえて粘りの強い大和芋と長芋の2種類を合わせたとろろを使用することで、より麺や神戸牛との絡みが良くなりました。

大和芋とろろに神戸牛の脂が溶け込んだ旨みたっぷりのだしが加われば、なんとも言えない濃厚で甘みのある味わいに。打ち立てうどんにしっかり絡めてお召し上がりください。



3、打ち立てもちもちうどんと神戸牛の旨みの絡みが最高

毎日、すべての店で粉からつくる、打ち立て、茹でたてのもちもちのうどんは、神戸牛との相性もばっちり。まずは、存在感のある丸亀製麺自慢のうどんと神戸牛と一緒に味わっていただき、うどんの食感と柔らかくコク深い味わいの神戸牛の食感を共に楽しみください。神戸牛から溶け出した脂の旨みがもちもちのうどんに絡まれば、たまらないおいしさに。

少し食べたところで、温泉玉子を崩して絡めれば、さらに黄身のコクが合わさり、まろやかな味わいを感じていただけます。

■『神戸牛すき焼き丼』も新登場！濃厚な卵黄をたっぷり絡めて召し上がれ！



三温糖と料理つゆで甘辛くすき焼き風に仕立てました。こちらも注文ごとに一杯ずつ、できたてでご提供いたします。より濃厚でコクのある味わいにするため、生玉子は卵黄のみを使用。仕上げに白ごまを振りかけ、香ばしさを加えました。神戸牛から溶け出す上質な脂と濃厚な卵黄をごはんにしっかり絡めてお召し上がりください。

おすすめのちょい足しは、「わさび」。食べ進めていく途中で、「わさび」を足せば、すっきりとした味わいに変化します。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	『神戸牛と大和芋のとろ玉うどん』(温・冷) ※大和芋と長芋を使用したとろろを使用しております。 	『神戸牛すき焼き丼』 
販売価格 (税込)	(並)890 円、(大)1,000 円	(並)590 円
備考	※モバイルオーダー・デリバリーでのお取り扱いを実施しておりません。 ※お持ち帰りの場合、一杯につき表示価格に追加で、容器代を 30 円頂いております。 ※お持ち帰りの場合、『神戸牛と大和芋のとろ玉うどん』の容器は電子レンジ対応可ですが、『神戸牛すき焼き丼』の容器は電子レンジ不可となりますので、ご注意ください。 ※お持ち帰りの場合、玉子は『温泉玉子』での提供となります。 ※『神戸牛すき焼き丼』は、一部店舗では販売していない場合がございます。	
URL	https://www.marugame-seimen.com/campaign/koubegixyu2021/	
販売期間	2021年4月6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503店舗での販売予定となります。 ※一部店舗では、販売していない場合がございます。 【販売店舗リストはこちら】 https://www.marugame-seimen.com/menu/new/koubegixyu2021/pdf/shoplist.pdf	

■生産者の方々によって大切に育てられた神戸牛 情報提供: 神戸肉流通推進協議会



神戸牛を語る上で忘れてはならないのが、牛たちを育てる農家の方々の存在。最初から神戸牛として生まれてくる牛はおらず、兵庫県産但馬牛の中でも、厳しい基準を満たした「選りすぐり」だけが神戸牛と呼ぶことを許されます。牛たちは稲わらやとうもろこし、麦などの選り抜かれた飼料と清澄な水を与えられ、ストレスのない健康的な環境で、生産者の方々の愛情と手間をひまかけて、大切に育てられています。神戸牛と認定されるまでには、牛づくりのマイスターともいべき熟練の農家の方々の、たゆまぬ努力と情熱があるのです。

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)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 >

株式会社丸亀製麺 マーケティング統括部 宮林、豊饒、阿部

E-mail : marugame-pr@toridoll.com <http://www.toridoll.com/>

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。