

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2022年11月17日
株式会社丸亀製麺

今年の冬も、熱々・打ち立て「丸亀うどん弁当」始めました。 できたて、そのままのおいしさのうどんをいつでもどこでも

熱々ほっこりあたたまる「丸亀うどん弁当」全5種類がラインアップ
冬季限定の『えび天玉子あんかけうどん弁当』も登場！

～2022年11月29日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売～

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、2021年4月の販売開始から累計2,800万食を突破し大好評の「丸亀うどん弁当」から、冬の季節限定商品を販売します。丸亀製麺の冬の「丸亀うどん弁当」といえば、熱々・打ち立て。今年は、あつあつの玉子あんかけうどんの絡みがたまらない『えび天玉子あんかけうどん弁当』を2022年11月29日(火)から全国の丸亀製麺で販売いたします。温かいかけだしで楽しめる「丸亀うどん弁当」も4種類をご用意しています。

今年の冬の温かい「丸亀うどん弁当」は、弁当容器にもひと工夫。温かい状態のままさらに持ち運びしやすく、寒い冬のさまざまなお持ち帰りシーンに寄り添います。ご自宅や職場などお好きな場所はもちろんのこと、ご家族でのお食事にも、手間をかけることなく、手づくり・できたてのおいしさをお楽しみいただけます。

ぜひ、冬の季節だけ楽しめる、熱々の「丸亀うどん弁当」をお楽しみください。

《手づくり・できたて、熱々を詰め込んだ 冬の季節限定『えび天玉子あんかけうどん弁当』》

丸亀製麺の冬の定番、とろとろ、ふわふわ食感の『玉子あんかけうどん』が、人気のえび天を添えて「丸亀うどん弁当」として登場します。

一軒一軒のお店で手づくりする特製玉子あんかけは、北海道産の真昆布、厳選されたかつお節などの素材から数時間おきに引いた香り高い白だしをベースに、とろみをつけながら仕上げにこだわりの卵を入れてふんわりと仕上げています。そして、打ち立て・茹でたてのうどんをあつあつのまま容器に入れて提供、蓋を開けた瞬間にだしの風味がふわっと香ります。

もちもちの麺に玉子のやさしい旨みとだしのきいた特製玉子あんかけがよく絡む、お腹から温まる一杯です。

《冬の「丸亀うどん弁当」ならではの容器で 温かいうどんをいつでもどこでも楽しんで》

多様なお持ち帰り需要に対応するため、温かい容器も進化し、保温性がアップしました。また、密閉性が高まったことにより、熱々のだしがこぼれにくく、安心して持ち運びいただけます。そして、断熱性も高まり、手に熱が伝わりにくくなりました。そのため、片手でも容器が持ちやすくなり、さらに食べやすい設計に。冬の「丸亀うどん弁当」は2段容器で、うどんとだしを別々でお渡すため、お店と同じもちもちの丸亀食感がどこでもご堪能いただけます。より一層便利に、できたて、そのままのうどんをお楽しみいただけるようになりました。

加えて、電子レンジにも対応可能なため、温め直していただく、より熱々の状態でお召し上がりいただけます。



このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《人気のかけうどんを弁当で味わえる 温かい「丸亀うどん弁当」もご用意！》

粉からつくる打ち立て・茹でたての温かいうどんがしっかりと1玉。熱々のだしに天ぷら、定番おかず2種(きんぴらごぼう・玉子焼き)を、ご注文をいただいてからひとつずつ詰めて提供する「丸亀うどん弁当」。寒さが厳しくなるこの時期、定番のラインアップ全4種類も、冷たい『ぶっかけうどん』に加えて、温かい『かけうどん』をお選びいただけます。

風味豊かですっきりとした味わいの定番のかけうどんに、野菜バラ天とちくわ磯辺天の2種の天ぷらが相性抜群の『定番うどん弁当』、天ぷら人気1位のジューシーなかしわ天が楽しめる『かしわ天うどん弁当』などをご用意しています。

さくさくの天ぷらとおかずを、数時間おきに引く風味豊かなかけだしにたっぷり浸すことで旨みがだしに染み出し、打ち立ての麺に絡みます。持ち運びに便利なコンパクトな容器ながらも、十分なボリュームがあり、満足感のあるひと品です。



《「丸亀うどん弁当」にお持ち帰りの天ぷらを追加して、自分好みにアレンジも！》

丸亀製麺の天ぷらは、食材のおいしさを最大限に引き出すようにそれぞれの食材に合った下ごしらえを行い、ひとつ一つ丁寧に揚げています。

天ぷらでも季節を楽しんでいただきたいという想いで、定番商品に加え、季節限定商品もご用意しています。

この冬には、ぎゅっと身が詰まったあんこの濃厚なうま味が口いっぱい広がる『あんこう天』、だしが香る、しっかりとした歯ごたえの『細竹天』を販売いたします。

打ち立てのうどんとの相性が抜群なのはもちろんのこと、ご自宅の食卓のおかずしてなど、さまざまな楽しみ方ができます。冬休みのご家族でのお食事にも手軽に手づくりのひと品を取り入れることができます。

注意事項：

※一部店舗では販売しておりません。

※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。

《手づくり天ぷらがお持ち帰り限定で

まとめて買うとお得に！》

丸亀製麺では、うどんのお持ち帰りはもちろんのこと、天ぷらのみのお持ち帰りも可能です。お持ち帰りで天ぷらを5個以上ご購入いただくと、お会計から10%割引をさせていただきます。



対象商品：店内で販売している天ぷら各種

対象店舗：全国の「丸亀製麺」

注意事項：

※一部店舗では実施しておりません。

※店舗によってお取り扱い商品や点数は異なります。

※お持ち帰りの方法は店舗によって異なります。

詳しくは店頭でのご案内をご覧ください。

※モバイルオーダー、デリバリーは対象外となります。

※割引対象は天ぷらの金額のみです。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【冬の「丸亀うどん弁当」商品概要】

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。

※『紅しょうがバラ天うどん弁当』には、野菜バラ天は入っていません。

商品	『えび天玉子あんかけうどん弁当』 	
価格	620円(税込・容器代含)	
商品説明	玉子あんかけうどん(温)、えび天、野菜バラ天とちくわ磯辺天、 おかず2種も入った冬だけの味わい。	
商品	『かしわ天うどん弁当』  	『えび天うどん弁当』  
価格	520円(税込・容器代含)	
商品説明	天ぷら一番人気のジューシーなかしわ天入り！	みんな大好きなえび天入り！ えび天好きの方におすすめ。
商品	『紅しょうがバラ天うどん弁当』  	『定番うどん弁当』  
価格	390円(税込・容器代含)	
商品説明	目にも鮮やかな紅しょうがをバラ天に。ぴりりとした味わいは、うどんとだしとも相性抜群。	390円で打ち立てのうどんと天ぷら2種、 おかず2種が詰まった定番のひとつ品。

このうどんは、生きている。


丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

販売期間	『えび天玉子あんかけうどん弁当』の販売期間は、 2022年11月29日(火)～2023年3月上旬までを予定しております。 ※商品の販売期間は、予告なく変更と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、お取り扱い商品が異なる場合がございます。
備考	※ 『えび天玉子あんかけうどん弁当』以外の「丸亀うどん弁当」(温)はかけうどん、 「丸亀うどん弁当」(冷)はぶっかけうどんです。 ※丸亀うどん弁当(温)は、電子レンジ対応の容器を使用しております。フタは外して温めてください。 おおすすめの温め時間は、500Wの場合 約3分、700Wの場合 約2分です ※お持ち帰り専用商品です。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※うどんのサイズは、(並)のみです。

【URL】 <https://jp.marugame.com/menu/marugameudonbento/>

【天ぷら 商品情報】

商品	『あんこう天』 	『細竹天』 
価格	160 円 (税込)	160 円 (税込)
販売期間	2022年12月1日 (木) ～なくなり次第終了 ※店舗により、販売開始・終了日が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、お取り扱い商品が異なる場合がございます。	

【URL】 <https://jp.marugame.com/concept/tempura/>

《天ぷらを自宅でもっとおいしく！おおすすめの温め方法》

ご自宅でもお店と同じおいしさが味わえる丸亀製麺の天ぷら。冷めてしまった場合には、オーブントースターで少し温めていただくと、よりおいしくお召し上がりいただけます。くしゃくしゃにしたアルミホイルをひくのがポイント。余分な水分や油が落ちるので、しんなりしてしまった天ぷらもさくっと復活し、熱々でお召し上がりいただけます。

1	2	3
		
アルミホイルを適当な大きさに切り、一度くしゃくしゃに丸め、再び広げます。 (みぞをつくることで余分な油が落ちます。)	天ぷらをなるべく重ならないように並べます。	オーブントースター (500W) で5分温めたらできあがり！

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、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、客席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。



< 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 マーケティング本部 コミュニケーションデザイン部 佐久間、阿部、前田

E-mail : marugame-pr@toridoll.com <https://jp.marugame.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。