

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年 10月13日

株式会社丸亀製麺

< 食欲の秋 肉好きの方にお届けする >

ファン投票1位「タル鶏天」・人気の「牛肉」・打ち立て「うどん」が奇跡の共演
『漢気(おとこぎ)！牛肉タル鶏天ぶっかけうどん』

～10月20日(火)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: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、大人気のタル鶏天と牛肉を贅沢に合盛りにした『漢気！(おとこぎ)牛肉タル鶏天ぶっかけうどん』を2020年10月20日(火)～11月中旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始いたします。

2020年7月1日(水)～7月31日(金)の1か月間実施し、55万票を超える総投票数を集めた「あなたが選ぶ！うどん総選挙」で見事1位に輝いた『タル鶏天ぶっかけうどん』と、年間約450万杯売れる『肉うどん』の牛肉を贅沢に打ち立てうどんにのせた自信の1杯に仕上がりました。打ち立てうどんが生きるこの一杯をぜひご賞味ください。



< “牛と鶏の合盛りうどん”がこの秋、新登場『漢気！(おとこぎ)牛肉タル鶏天ぶっかけうどん』 >

『漢気！(おとこぎ)牛肉タル鶏天ぶっかけうどん』は“漢気(おとこぎ)”という名前のごとく「もっとうどんをたくさん食べたい。」「もっと肉を食べたい。」という声にお応えした肉好きの方に大満足いただける新商品です。

一軒一軒の店で粉からつくる打ち立てうどんと特製のぶっかけだしの上に、噛むたびに肉汁あふれる甘辛い牛肉とジューシーな鶏天が4つあった食欲の秋にふさわしいひと品。コクのあるタルタルソースが絡み合い、さらに清涼感ある水菜と玉ねぎ、柚子皮でさっぱりと召し上がっていただけます。食べ始めたら止まらないおいしさを是非ご堪能ください。

< 具材の特徴 >

【その1】うどんのおいしさ際立つ 大人気の牛肉と鶏天の合盛り

醤油をベースにした割り下に砂糖を加え煮込んだ甘辛い牛肉と柚子の風味漂う大きな鶏天4つが打ち立てうどんのおいしさを引き立たせます。牛肉と鶏天をうどんと絡めながら、牛肉と鶏天の旨みとうどんのもちもち食感をお楽しみいただけます。

【その2】玉子感あふれるタルタルソース

酸味の利いたピクルスと玉ねぎに大粒のゆで卵が加わり、玉子感とコクを味わっていただけます。鶏天にタルタルソースと柚子皮をのせて柚子風味を楽しむもよし。甘辛い牛肉とタルタルソースを絡めて楽しむもよし。噛むたびにあふれる肉の旨みがタルタルソースと合わさりコクが出て旨みが引き立ち、意外な相性を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→

< おすすめのトッピング >

さっぱりと食べたい方は、七味がおすすめ。丸亀製麺の特製七味を加えることで、“ぴりっ”と味が締まり、さらに、爽やかな柑橘の香りを楽しんでいただけます。より深みのある味を求める方は、すりごまがおすすめ。すりごまを加えることで、よりまろやかに仕上がりが、旨みが際立ちます。タルタルソースが足りない方は、追加タルタルソース(通称:追いたル)がおおすすめです。なめらかでコクのあるタルタルソースを追加して、牛肉や鶏天、打ち立てうどんに絡めてお楽しみください。

< お店でしか食べられない得サイズもおすすめ！ >


『漢気！(おとこぎ)牛肉タル鶏天ぶっかけうどん』の特徴はなんといっても、「タル鶏天ぶっかけうどん」を超えるボリューム。

さらに、「もっともともちもちのうどんを食べたい！」「もっともっと牛肉、鶏天を味わいたい！」という方には得サイズがおおすすめです。得サイズは店内ご飲食時のみの販売となりますので、お店に行かれた際には挑戦してみてください。大満足いただけること間違いなしです。



『漢気！(おとこぎ)牛肉タル鶏天ぶっかけうどん』は、お持ち帰りも可能となっております。粉からつくる打ち立てうどんと柚子風味のジューシーな鶏天、コクのあるタルタルソース、さらに大人気の旨みあふれる牛肉と一緒に味わっていただける大満足な『漢気！(おとこぎ)牛肉タル鶏天ぶっかけうどん』をこの機会にぜひご賞味ください。

【商品概要】

商品名	『漢気！(おとこぎ)牛肉タル鶏天ぶっかけ』 (温)(冷)	
販売価格 (税込)	(並)790円、(大)900円、(得)1,090円 ※お持ち帰りは(並)(大)のみ可能です。	
発売期間	2020年10月20日(火)~2020年11月中旬予定 ※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あります。	
販売エリア	丸亀製麺全店、麺屋通り ※一部店舗では販売していません。	

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、お客様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

お客様用の消毒剤(アルコールなど)の設置

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)によるふき取り強化

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 ソーシャルディスタンスへの取り組み

席数を減らし、お客様の席間に一定のゆとりを持たせる配置で変更

⑤ 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」のご用意

—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、手間を惜みず、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、作りたてをお客様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、阿部、前田
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。