

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021年11月25日
株式会社丸亀製麺

発売から約7か月で累計1,500万食を突破した『丸亀うどん弁当』から初の“温” 製麺所がつくる、寒い冬にも打ち立て茹でたてのあたたかいうどんで心も身体もぽかぽかに 冬季限定『熱盛 丸亀うどん弁当』が新登場！

～2021年12月2日(木)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: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、発売から約7か月で累計1,500万食を突破し大好評の『丸亀うどん弁当』より、ついに、あたたかいうどん弁当を2021年12月2日(木)から全国の丸亀製麺にて販売開始いたします。寒さが本格化する季節にも、打ち立て茹でたてのうどんや手づくりの天ぷらで心も身体もあたたまっていただき、さらにお腹いっぱい食べていただきたいという想いから、『熱盛 丸亀うどん弁当』と名付けました。ひとつ一つ手づくりできたてで、丸亀製麺だからこそ味わえる粉から打つもちもちのうどんやさくさくの天ぷらを、寒い冬にもご自宅やオフィスなど、どこでも手軽に楽しんでいただけます。

さらに、うどんに負けないこだわりの天ぷらも、冬季限定の商品が登場。ぜひこの機会に下ごしらえから揚げるまで手づくりにこだわっている丸亀製麺の天ぷらや、進化し続ける『丸亀うどん弁当』をお召し上がりください。

■打ち立ての『丸亀うどん弁当』から初の“温”が登場！

あたたかいうどんとだしでほっこり『熱盛 丸亀うどん弁当』とつるつる食感を楽しめる定番の『丸亀うどん弁当』

お持ち帰り専用 打ち立て丸亀うどん弁当 ひとつ一つが手づくりでもたて。

冬限定 熱盛! うどん弁当

あつもり! **熱盛 えび天 玉子あんかけ うどん弁当** 590円
えび天、ちくわ磯辺天、野菜パワ天、さんぴらごぼう、玉子焼き、玉子あんかけうどん

あつもり! **熱盛 えび天 かけうどん弁当** 490円
えび天、ちくわ磯辺天、野菜パワ天、さんぴらごぼう、玉子焼き、かけうどん

あつもり! **熱盛 かけうどん弁当** 390円
ちくわ磯辺天、野菜パワ天、さんぴらごぼう、玉子焼き、かけうどん

定番うどん弁当 ※お弁当の加熱調理は、レンジで温めるとさらに熱々!
そのままだでもあったか! レンジで温めるとさらに熱々!
*レンジ対応の容器を使用しています。
*7分レンジ専用対応です。

3種の天ぷらと定番おかずのうどん弁当 490円
えび天、ちくわ磯辺天、野菜パワ天、さんぴらごぼう、玉子焼き、ぶっかけうどん

2種の天ぷらと定番おかずのうどん弁当 390円
ちくわ磯辺天、野菜パワ天、さんぴらごぼう、玉子焼き、ぶっかけうどん

うどん弁当のうどんは、ご注文ごとの一つずつきたてをご用意しております。

冬季限定の『熱盛 丸亀うどん弁当』は、玉子のやさしい旨みが身体に染み渡るあたたかい『玉子あんかけうどん』と、定番ですっきりとした味わいのあたたかい『かけうどん』の2種類をご用意。打ち立てうどんとだしでほっこり楽しんでいただけるお弁当です。

さらに、今年4月の発売から定番となっている深い旨みと濃厚な味わいの冷たい『ぶっかけうどん』を味わえる『丸亀うどん弁当』も継続してお買い求めいただけます。その日の気分に合わせてお楽しみください。

■冬のおすすめは、打ち立てうどんと玉子あんが絡む

ほっこりあたたまる『熱盛 えび天玉子あんかけうどん弁当』

とろとろ、ふわふわ食感の丸亀製麺特製の玉子あんは、一軒一軒のお店で手づくり。北海道産の真昆布やかつお節など厳選された素材から、数時間おきに引く風味豊かな白だしをベースにとろみをつけながら、仕上げに溶き卵を入れて丁寧な仕上げをしています。

粉から打つからこそ実現できるもちもちの麺にとろ～りとした玉子あんがよく絡み合います。さらに、天ぷらを玉子あんにつけることで、玉子あんのやさしい旨みと天ぷらの旨みが混ざり合い奥深いコクを楽しんでいただけます。寒さが増すこの季節に心も身体もあたたまるお弁当です。

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』の商品概要】

商品名	<p>『熱盛 えび天 玉子あんかけうどん弁当』</p> 	<p>『熱盛 えび天かけうどん弁当 ～3種の天ぷらと定番おかず～』</p> 	<p>『熱盛 かけうどん弁当 ～2種の天ぷらと定番おかず～』</p> 
価格(税込・容器代含む)	590 円	490 円	390 円
商品説明	<p>うどん(温): 玉子あんかけうどん (並) 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</p>	<p>うどん(温): かけうどん(並) 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</p>	<p>うどん(温): かけうどん(並) 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</p>
商品名	<p>『3種の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』</p> 		<p>『2種の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』</p> 
価格(税込・容器代含む)	490 円		390 円
商品説明	<p>うどん(冷): ぶっかけうどん(並) 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</p>		<p>うどん(冷): ぶっかけうどん(並) 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</p>
販売開始日	<p>2021 年 12 月 2 日(木)～ ※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。</p>		
販売店舗	<p>全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」</p>		
注意点	<p>※うどんのサイズは並のみとなります。 ※『熱盛 丸亀うどん弁当』は、容器がだしの熱であつくなっているからお気をつけください。 ※『熱盛 丸亀うどん弁当』のみ電子レンジ対応の容器を使用しています。フタと中皿は非対応です。 ※お持ち帰り専用商品です。 ※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。</p>		
URL	<p>https://www.marugame-seimen.com/campaign/marugameudonbento/</p>		

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■『熱盛 丸亀うどん弁当』食べ方のすすめ



その① うどんと天ぷらを取り分ける

まずは、フタと中皿を外し、うどんと天ぷら、おかずを取り分けます。分けることでより天ぷらのさくさく食感を楽しんでいただけます。



その② 打ち立てうどんをだしの中に入れる

打ち立てでもちもちのうどんをほぐしながらだしの中に入れます。あたたかいうどんとだしを詰めているので、あたたかくお召し上がりいただけます。※だしや玉子あんが跳ねる場合がございますので、入れる際はお気をつけください。



その③ うどんにだしを絡ませながら食べる

打ち立てでもちもちのうどんとだしを絡ませながらお召し上がりください。天ぷらとおかずはそのままで食べてもよし。うどんと一緒に食べてもよし。うどん、天ぷら、おかずと一緒に味わうことでそれぞれのおいしさが混ざり深いコクを楽しんでいただけます。

■『熱盛 丸亀うどん弁当』をより熱々でお楽しみいただく方法

『熱盛 丸亀うどん弁当』は寒い冬にも、打ち立て茹でたてのうどんとあたたかいうどんと天ぷらで心も身体もあたたまっていただきたいとの想いで開発いたしました。少し時間がたってもしっかり楽しんでいただけるよう、電子レンジ対応が可能になりました。

より熱々で食べたい方は、黒容器に入っているだしにうどんを入れた状態で、電子レンジで温めてください。おすすめの温め時間は、500Wの場合は3分・700Wの場合は2分半です。

※フタと中皿は温めることができませんのでご注意ください。

■大好評！累計1,500万食を突破した『丸亀うどん弁当』について

丸亀製麺の打ち立てうどんを、いつでも、どこでも、手軽に、おいしくお召し上がりいただき、少しでも食事の時間に笑顔を増やせたらという想いで開発いたしました。

粉からつくる打ち立て茹でたてのうどんと食欲をそそる手づくりの天ぷら、定番おかず2種(きんぴらごぼう・玉子焼き)、それぞれのバランスを考え抜き、ひと箱に想いを込めたお弁当です。「持ち運びしやすく、おいしい」や「お得でうれしい!」、「ひと箱にうどん、天ぷら、おかずが入っていてボリュームがある」などといった多くのお声をいただき、発売から約7か月で1,500万食を突破し、大変ご好評をいただいております。

さらに、『丸亀うどん弁当』は、日経トレンディーが発表した「2021年ヒット商品ベスト30」の第23位、および外食大賞に選ばれました。今後も進化し続ける『丸亀うどん弁当』をぜひ、お楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■季節の天ぷらが店内でも、お持ち帰りでも楽しめる！

丸亀製麺はうどんだけでなく天ぷらにもこだわり、さくさくの手づくりをご用意。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や揚げ方にこだわり、すべてのお店で手づくりをご提供しています。

天ぷらでも季節を楽しんでいただきたいという想いで、今までも季節限定商品を販売しておりました。寒さが本格化するこの冬には、『肉厚しいたけ天』、『あんこう天』、『厚切りハムカツ』を期間限定で販売いたします。

季節限定の天ぷらを店内で、揚げたてさくさくの食感を楽しむもよし。打ち立てうどんと一緒に楽しむもよし。ご自宅のおかずの一品として楽しむもよし。あなたに合ったさまざまな楽しみ方ができます。普段では味わうことのできない季節限定の天ぷらをこの機会にぜひ店内でもお持ち帰りでもお楽しみください。

URL: <https://www.marugame-seimen.com/concept/tempura/>



【商品概要】

	『肉厚しいたけ天』	『あんこう天』	『厚切りハムカツ』
商品名			
商品説明	肉厚で食べ応えがあり、ぷりっとした食感と香り高い味わいを楽しんでいただけます。 ※北海道は「姫しいたけ串天」を販売	ふっくら、しっとりとした身が特徴で噛んだ瞬間に濃厚な旨みが口いっぱい広がります。	大きなハムカツは、外はさくっと中はジューシー。噛むたびに旨みを感じていただけます。
販売価格(税込)	160円 ※姫しいたけ串天は140円	150円	190円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」、「麺屋通り」 ※お取り扱い商品は店舗によって異なります。 ※一部お取り扱いのない店舗もございます。		
販売期間	11月下旬から12月上旬より順次販売～なくなり次第終了 ※商品や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。 ※税込価格につきましては、店内飲食でもお持ち帰りでも同一価格となります。		

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)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。



< 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 コミュニケーションデザイン部 宮林、阿部、豊饒、前田

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