

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021 年 8 月 26 日

株式会社丸亀製麺

発売から 4 か月で 1,000 万食を突破！

〈大好評の『丸亀うどん弁当』から秋の新作が登場〉

今秋は、粉からつくる打ち立てうどんと秋野菜の天ぷらがひと箱で味わえる
『秋野菜の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』を新発売

～2021 年 8 月 31 日(火)より全国の丸亀製麺にてお持ち帰り限定で販売～

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 月の発売から約 4 か月で 1,000 万食を突破した、大好評のお持ち帰り限定商品『丸亀うどん弁当』より、この時期にしか味わうことのできない秋の野菜を使用した『秋野菜の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』を 2021 年 8 月 31 日(火)より販売開始いたします。

このたび販売する秋限定の『秋野菜の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』は、丸亀製麺の秋を楽しんでいただけるように秋野菜として知られる秋なすや雪国まいたけを使用しております。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、秋の味覚と手づくり・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。

■旬の野菜で秋の味わいを楽しめる『秋野菜の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』

新登場のお弁当は、丸亀製麺自慢の打ち立て・茹でたてのうどんと、秋野菜である、みずみずしい秋なすと香り豊かな雪国まいたけの天ぷら、定番おかず 2 種(きんぴらごぼう・玉子焼き)がひと箱に詰まった商品です。

《こだわり①》旬でおいしい！秋なすと雪国まいたけ

みずみずしく実のしまった秋なすは、揚げ上がりふわっと広がるようにお店で切り込みを入れています。すっきりとした味わいの雪国まいたけは、大きな房からそれぞれの食感を楽しんでいただけるよう手でわけるなど、秋の野菜をよりおいしくご提供できるよう工夫を凝らしています。

油で揚げることで甘みや風味が閉じ込められ、味に深みが生まれ、噛むたびに旨みをより引き出します。さらに、それぞれの違った食感も楽しんでいただけます。

《こだわり②》店内製麺ならではの丸亀食感

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ご用意しております。新鮮でできたてだからこそ楽しめるつるつる・もちもちの丸亀食感をご堪能ください。

《こだわり③》大好評の理由は価格にも！

手づくり・できたてのひと箱がお得に楽しめる

打ち立て・茹でたてのうどん、旬の野菜を使用したサクサクの天ぷら、さらにはおかずと、丸亀製麺のおいしさをギュッと詰め込んで 620 円でご提供します。その他にも 390 円や 490 円のお弁当もご用意しています。大人気の『丸亀うどん弁当』をお得においしく、お召し上がりにください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

【『丸亀うどん弁当』シリーズ商品概要】

商品名	『秋野菜の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』 	『人気の天ぷら4種と定番おかずのうどん弁当』 
価格 (税込・容器代含む)	620 円	590 円
商品説明	うどん:冷ぶっかけうどん(並) 1 玉 天ぷら:まいたけ天、秋なす天、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:冷ぶっかけうどん(並) 1 玉 天ぷら:かしわ天、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	『3 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うどん弁当』 
価格 (税込・容器代含む)	490 円	390 円
商品説明	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	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
販売開始日	2021 年 8 月 31 日(火)～	
販売店舗	全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」	
注意点	※うどんのサイズは冷うどんの並のみとなります。 ※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。 ※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

TORIDOLL→

【大好評！累計1,000万食を突破した『丸亀うどん弁当』について】

食事の場所が気になる昨今、丸亀製麺の打ち立てうどんを、誰でも、どこでも、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。「持ち運びしやすく、おいしい」や「お得でうれしい!」、「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4か月で1,000万食を突破し、大変ご好評をいただいております。

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。それぞれの素材の旨みが混ざりあうことで生まれる絶妙な調和をお楽しみください。すでに食べてくださった方もまだの方もぜひ手に取って丸亀食感を体験してみてください!

【“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、スムーズに商品の受け取りが可能に。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/#/>

※ランチタイムの混雑緩和の為、モバイルオーダーおよびデリバリーの商品受け取り時間を「15:00 以降」に変更しております。

※ご注文予約ページ内の商品価格表示に関しては、容器代込みとなっております。

※クーポンはご利用いただけません。

※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)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。

< 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、徹底的に鮮度にごこだわりぬいた「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ごこだわり、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、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。