

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021年8月24日

株式会社丸亀製麺

歴代人気 NO.1 の“あの”うどんが帰ってきた！

店内でもお持ち帰りでも楽しめる

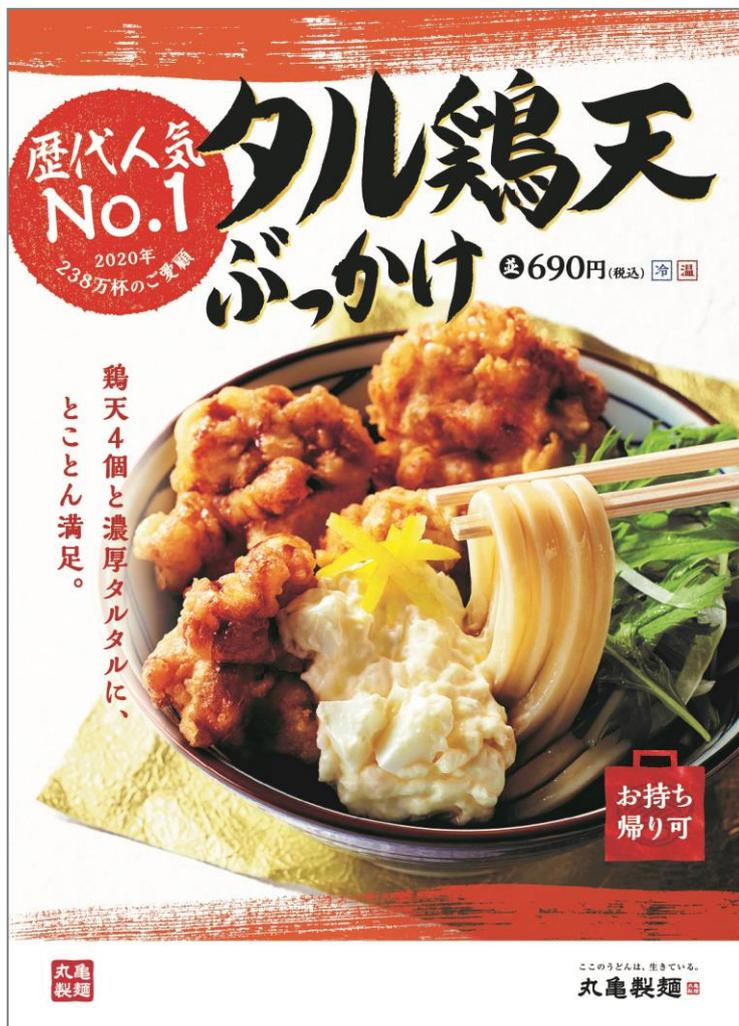
『タル鶏天ぶっかけうどん』今年も販売決定！

肉汁溢れる鶏天、濃厚タルタルソースと打ち立てうどんの意外な相性に舌鼓

～2021年8月31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、昨年実施をした20周年企画、「あなたが選ぶ!うどん総選挙」で総投票数55万票を超える中から1位に輝いた『タル鶏天ぶっかけうどん』を、昨年販売時のみなさまからのご好評のお声にお応えして、2021年8月31日(火)から期間限定で、全国の丸亀製麺にて今年も販売いたします。SNS上では、「和風だしとタルタルが意外に馴染んで旨い」「うどんとタルタルって合うとは思えない…と思ったけど、おいしい」などご好評のコメントを多く頂き、昨年の販売時には、約2ヶ月の間に238万杯も皆さまに召し上がりにいただいた人気商品です。

ジューシーな鶏天4つと濃厚なタルタルソースが打ち立てのぶっかけうどんにのった、ボリューム満点なのにペロリと食べられる味わいをお店でもご自宅でもお楽しみいただけますので、ぜひご賞味くださいませ。



■多くのファンに支持される一杯！

歴代人気 NO.1『タル鶏天ぶっかけうどん』

昨年「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』が今年も登場いたします。一軒一軒の店で粉からつくる打ち立てのうどんと肉汁溢れる柔らかい鶏天に濃厚なタルタルソースがよく絡み、味わいボリュームともに大満足なのに、和風だしと柚子皮ですっきりしているから、女性でもペロリと食べられる点が、おいしさと幅広いファン獲得の秘密。

さらに、丸亀製麺特製のだしと醤油の香りが感じられる“かえし”がまとめ役となり、もちもちのうどんと濃厚なタルタルソース、そしてジューシーな鶏天の一見意外な組み合わせが、やみつきになるおいしさ!食べたことがある方も、まだ食べたことのない方もぜひ、この機会に召し上がっていただきたいひと品です。

『タル鶏天ぶっかけうどん』はお持ち帰りいただけますので、おうちでも手づくり・できたての『タル鶏天ぶっかけうどん』をお楽しみいただけます。

丸亀製麺

このうどんは、生きている。
丸亀製麺

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■箸が止まらない?!ハマるおいしさのポイント



<その1>食べ応え抜群!サクサク・ジューシーな鶏天

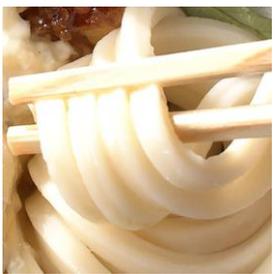
丼に盛り付けられる鶏天は贅沢に4つ。鶏のもも肉を使用し、揚げ時間にもこだわっているため、柔らかく、噛む度にジュワッと溢れる肉汁が口いっぱい広がります。

下味の柚子の爽やかな風味があとからほんのりと鼻から抜けるのもポイント。タルタルソースとも相性抜群の一品です。



<その2>具材たっぷり濃厚!特製タルタルソース

酸味の利いたピクルスと玉ねぎにゴロゴロした食感のゆで卵を合わせて具材感と濃厚感がありながらも、ふわっと軽めな仕上がりの特製タルタルソース。特製タルタルソースと鶏天がぶっかけだしに合わさることで、だしに油が溶け出して食べやすくなるという考え抜かれた組み合わせで、うどんがすすむ一杯に。なめらかな酸味とぶっかけだしの意外でたまらなくおいしいハーモニーをお楽しみください。



<その3>全体をまとめる旨さの要!打ち立てうどん

打ち立て・茹でたてのコシのある食感が、それぞれの具材とマッチ。丸亀製麺は、一軒一軒の店で粉からうどんを打っており、もちもちとした食感のうどんをすべての店でご提供しています。特に冷たいうどんはのど越しがよく、つるつる・もちもちの“丸亀食感”をより感じていただけます。



<その4>爽やかな風味ですっきりとした味わいに!名脇役たち

ちょこんと添えられた柚子皮は味を引き立たせる名脇役。さっぱりとした柚子皮の風味が、全体をぐっと和風の味わいに引き寄せてくれます。くどさを抑え、最後までさっぱりとお召し上がりいただけます。

シャキシャキとした食感や清涼感のある水菜と玉ねぎもトッピング。水菜の食感、玉ねぎのさっぱり感でまとまりのある味に仕立てました。

■おすすめのトッピングは“追いタルタルソース”!

追いタルタルソースで、贅沢感と満足感がアップ。濃厚なのにくどさのない口当たりのため、うどんとも相性抜群です。また、タルタルソース単品でもお持ち帰りいただけます。ジューシーな「かしわ天」や季節のお野菜や魚介の天ぷらも数多く取り揃えておりますので、お好みの天ぷらをお持ち帰りいただき、特製タルタルソースにつけてお召し上がりいただくのもおすすめです。



『タルタルソース』(税込)30円

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:『タル鶏天ぶっかけうどん』(温・冷)
- 販売価格(税込): (並)690円、(大)800円、(得)910円
※お持ち帰りは(並)(大)のみです。
※お持ち帰りの場合は、容器代として1杯につき30円別途で頂戴しております。
- 販売日:2021年8月31日(火)~10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ございます。
- 販売店舗:全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」
※一部の店舗では販売しておりません。

【未販売店舗はこちら】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/tarutoritenbukkake2021/pdf/shoplist.pdf>

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/tarutoritenbukkake2021/>

【“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 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)の設置をしております。

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 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、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。