

ここのうどんは、生きている。

**丸亀製麺**

TORIDOLL→

Press Release

2021年9月28日

株式会社丸亀製麺

**おいしさの理由はひとつ一つが“手づくり・できたて”だから！**

**累計 1,200 万食突破の大好評『丸亀うどん弁当』**

**こだわりのもちもち麺と旬のさんまやまいたけの天ぷらが詰まった『丸亀うどん弁当』から秋の新作 2 種が新登場！**

**～2021年10月2日(土)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、『丸亀うどん弁当』より、旬を感じる秋の食材を使用した『さんま天と定番おかずのうどん弁当』、『えび天とまいたけ天定番おかずのうどん弁当』の2種を2021年10月2日(土)より、全国の丸亀製麺にてお持ち帰り限定で販売開始いたします。

『丸亀うどん弁当』は作り置きをせず、ご注文をいただいてからひとつ一つ手づくり・できたてでご用意し、おかげさまで大変ご好評をいただき、販売開始から約5か月で1,200万食を突破しています。季節ごとに楽しんでいただきたいという思いから、発売以来、旬の食材を使った季節のお弁当も発売しています。行楽のおともに、おうちや職場のランチに、手づくりできたてのおいしさをどこでも自由に、安心してお楽しみください。

■ **秋の新作『丸亀うどん弁当』、今回の目玉は旬の食材「さんま」!**

ひとつ一つが手づくりできたて。 **丸亀製麺**

お持ち帰り専用 **打ち立て丸亀うどん弁当**

秋の新作登場!

**えび天とまいたけ天**  
定番おかずのうどん弁当  
えび天 まいたけ天 ちくわ磯辺天 野菜パラ天  
さんぽらごぼう 玉子焼き  
ぶっかけうどん ● **590円**

**さんま天と**  
定番おかずのうどん弁当  
さんま天 ちくわ磯辺天 野菜パラ天  
さんぽらごぼう 玉子焼き ● **490円**

**定番 2種の天ぷらと**  
定番おかずのうどん弁当  
ちくわ磯辺天 さんぽらごぼう 玉子焼き  
野菜パラ天 ● **390円**

**定番 3種の天ぷらと**  
定番おかずのうどん弁当  
えび天 ちくわ磯辺天 さんぽらごぼう 玉子焼き  
野菜パラ天 ● **490円**

**旬の味覚である大きな“さんま天”がのった**

**『さんま天と定番おかずのうどん弁当』**

秋の味覚の代名詞であるさんまは、お店で塩、おろししょうがなどで下味を一枚一枚、丁寧に付けることでよ味が染み込み、脂の乗ったふっくらとした身を味わっていただけます。天ぷらにすることで、さくとした食感やさんまの旨みや香りが閉じ込められ、噛むたびに旬を口いっぱい感じていただけます。

仕上げにさんま天の上に、香り豊かな白だしにしょうゆやおろししょうが、いりごまを合わせた特製のたれをかけることでさんまの旨みがより引き立ちます。

ぶっかけだしをかけて、もちもちのうどんとさんま天やおかずが混ざりあったコクのあるおいしさをお楽しみください。


**雪国まいたけと人気のえび天を一度に味わえる**

**『えび天とまいたけ天定番おかずのうどん弁当』**

香り豊かな雪国まいたけと人気のえび天、打ち立てうどんがひと箱に詰まったお弁当です。

雪国まいたけ本来の豊かな香りやすっきりとした味わいに加え、お店で大きな房からひとつ一つ手で分けることで異なる食感を感じていただけます。えび天のぷりっとした食感、小麦の風味香る打ち立てうどんのもちもち食感を一緒に味わってみてください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 

TORIDOLL→

【『丸亀うどん弁当』商品概要】

商品名	『さんま天と定番おかずのうどん弁当』 	『えび天とまいたけ天定番おかずのうどん弁当』 
価格 (税込・容器代含む)	490 円	590 円
商品説明	うどん:冷ぶっかけうどん(並) 1 玉 天ぷら:さんま天、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:えび天、まいたけ天、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	『2 種の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』 	『3 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)	390 円	490 円
商品説明	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	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
販売開始日	2021 年 10 月 2 日(土)～	
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	<a href="https://www.marugame-seimen.com/campaign/marugameudonbento/">https://www.marugame-seimen.com/campaign/marugameudonbento/</a>	



ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

# TORIDOLL→

## ■発売から約5か月で1,200万食を突破！『丸亀うどん弁当』人気の理由は3つの“だから”



### うどんも天ぷらも！ひとつ一つが手づくり・できたて“だから”

『丸亀うどん弁当』のうどんは、店内と同様、毎日一軒一軒すべてのお店で粉から打っています。うどんとの相性が抜群の天ぷらも丸亀製麺で手づくりできたてをご用意。あらかじめ作り置きするのではなく、ご注文を頂いてから、打ち立て茹でたての麺と手づくりの天ぷらやおかずを詰めてご提供。手づくり・できたてだからこそ味わえる、『丸亀うどん弁当』の“丸亀食感”をぜひお楽しみください。



### 新作続々！旬の食材で季節の味わいを楽しめるお弁当“だから”

『丸亀うどん弁当』は、発売以降、旬の食材を使用した新作を続々と発売しています。季節ごとにおいしく食べられる食材の旨みと打ち立て茹でたてのうどんが混ざり合う、期間限定のお弁当です。丸亀製麺のうどんとともに旬を感じていただけます。



### いつでもどこでも楽しめる！持ち運びしやすい商品“だから”

“食事の場所”が気になる今、持ち運びのしやすい容器でご提供することで、もっと多くの方においしいうどんを楽しんでいただきたい、丸亀製麺はそんな想いで、ひと箱にうどんや天ぷら、おかずをギュッと詰めてご提供しています。だしは、袋に入っているためこぼれる心配もありません。テレワークやオフィスでのランチにも最適です。

『丸亀うどん弁当』をすでにお召し上がりいただいた方も、そうでない方も、常にできたての味わいを楽しんでいただけるよう丸亀製麺は今日もこだわりのお弁当をご用意しています。

## ■あらためて、『丸亀うどん弁当』をおいしく食べるおすすめの方法

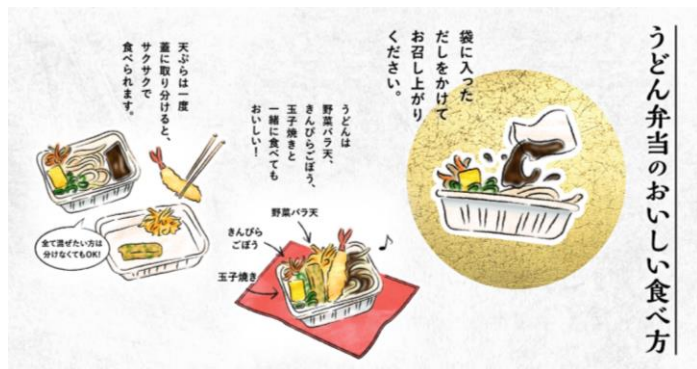
丸亀製麺独自のもちもちとした食感とつるんとした喉ごしが味わえる、打ち立て茹でたてのうどんと、麺のおいしさをグッと引き立てる天ぷらやおかずの数々。うどんとだしは別々になっています。だしは袋に入っているので、うどんにかけて絡めながらつるつるとした喉ごしをお楽しみいただけます。そんな「うまっ！」が詰まったひと箱のおいしく食べるおすすめの方法をご紹介します。

### 【うどん、天ぷら、おかずのハーモニーを楽しむ食べ方】

うどんは天ぷらやおかずと一緒に食べてもおいしい！それぞれの旨みが混ざり合い豊かなコクが生まれます。

### 【サクサクの天ぷらを楽しむ食べ方】

天ぷらをサクサクで食べたい方は、蓋に取り分けると、だしが染み込まずサクサクでお召し上がりいただけます。もちもちのうどんとサクサクの天ぷらをお楽しみください。



※お持ち帰り商品は、おいしくお召し上がりいただける時間が約2時間以内となっております。お早めにお召し上がりください。

ここのうどんは、生きている。

**丸亀製麺** 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■もしかして誤解していませんか！？大好評『丸亀うどん弁当』にまつわる Q&A

発売から約 5 か月で 1,200 万食を突破した『丸亀うどん弁当』。「だしが袋に入っているからこぼれる心配がない」「持ち運びしやすい」「ボリュームがありおいしい」といったお声をいただき、大変ご好評いただいております。

今回はまだお召し上がりでないお客さまにも、『丸亀うどん弁当』のことをもっと知っていただきたく、皆さまの疑問にお答えいたします。

### Q もしかして…お店で食べる通常より麺の量が少ないのでは？

ひと箱にギュッと詰まっているので少なく見えるかもしれませんが、店舗でご提供している「並」と同じ、打ち立て・茹でたてのうどんひと玉分がしっかり入っています！

### Q いつでも行けばできたてのお弁当がもらえますか？

『丸亀うどん弁当』はご注文をいただいてから、打ち立て茹でたてのうどんとサクサクの天ぷら、おかずを詰めているので、いつでも“できたて”をご用意しております！

### Q 家に帰ったころには、麺がだしを吸って伸びてしまいませんか？

うどんとだしは別でご用意しております。だしは袋に分けてご提供しているので、麺がだしを吸ってしまうことはありません。だしがこぼれてしまう心配もないので安心してお持ち帰りいただけます！

### Q お店で並ばずに『丸亀うどん弁当』を買うことはできますか？

現在、約 600 店舗を超える店舗にて、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お持ち帰り専用サービスのモバイルオーダーを導入しております。

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となっております。

※ランチタイム混雑緩和のため、モバイルオーダーの商品受け取り時間は「15:00 以降」となります。

※モバイルオーダーの詳細は下記の URL よりご確認くださいませ。

店舗検索 URL: <https://marugame-seimen.oderapp.jp/#/>

### Q お弁当に入っている天ぷらはサクサクじゃないのでは？

天ぷらもちろん、手づくりサクサクをご用意しております。食材にあった揚げ時間でサクサク感を楽しんでいただけるよう丁寧にお店で手づくりをしています。食材の旨みが閉じ込められた天ぷらは噛むたびにサクッとした食感と食材の旨みが口いっぱい広がります！



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](mailto: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。