

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2023年5月19日
株式会社丸亀製麺

お持ち帰りの新体験「丸亀シェイクうどん」 おかげさまで発売から3日間で20万食を突破！ 「丸亀うどん弁当」の勢いを上回る、テイクアウト人気商品に 手づくり・できたてのおいしさを、どこでも手軽に振って楽しめる “ふるふる、カンタン、もちもち！” 全5種390円からラインアップ

※現在、『ピリ辛担々サラダうどん』『ごまだれサラダうどん』は販売を中止しております。

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、食の感動体験を追求し、手づくり・できたてにこだわる讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、打ち立ての「生きているうどん」を振って味わう新商品「丸亀シェイクうどん」を2023年5月16日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始し、3日間で累計販売数が約21万食※となっております。

2021年4月の販売開始から約2年で累計3,500万食を超える「丸亀うどん弁当」は販売開始後3日間で約19万食の実績でしたが、今回テイクアウトの新商品として誕生した「丸亀シェイクうどん」の3日間の累計販売数は約21万食で、それを大幅に上回る勢いとなっております。「丸亀シェイクうどん」をすでに楽しんでいただいているお客さまからは、「うどんとだし、具材が混ざり合っっておいしい！」や「うどんがしっかり1玉入っているからボリューム感がある」、「片手で持てるから、持ち運びしやすい」、「シェイクするのが楽しい！」など多くのご好評のお声をいただいております。

※2023年5月16日(火)～5月18日(木)の期間、「丸亀シェイクうどん」を販売する丸亀製麺店舗における、全5種類の累計販売数



《“ふるふる、カンタン、もちもち！”「丸亀シェイクうどん」3つの特長》

その① 打ち立て、もちもちのうどんを“シェイクする”わくわく楽しい新体験

「丸亀シェイクうどん」も、ご注文をいただいてから水できゅっと締めたコシのある麺と特製だし、具材を一つひとつカップに入れてご提供いたします。振るだけで手軽に丸亀製麺ならではの打ち立てもちもちのうどんを楽しんでいただけます。

その② 選べる味わいは5種類！390円からラインアップ

その日の気分に合わせてどこでも楽しんでいただけるよう、味わいは5種類。さっぱりとした味わいからしっかりとボリュームのあるものまで豊富なラインアップをご用意しています。テイクアウトでもしっかり並サイズの1玉のうどんをお召し上がりいただけます。

その③ いつでもどこでも手軽に楽しくシェイク！

手軽にシェイクし、お召し上がりいただけるのが「丸亀シェイクうどん」ならではの。外に出て食事を楽しむ機会が増えるこの時期にピクニックやランチ、お仕事やドライブのお供にもぴったり！うどんをシェイクして、食事の時間をお楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《選べるラインアップは全5種類！

しっかりと並サイズが1玉入って、390円から手軽に楽しめる「丸亀シェイクうどん」》

「丸亀シェイクうどん」のラインアップは、390円から選べる全5種類。その日の気分に合わせて、さっぱりと味わえる商品からボリューム感のあるものまで勢ぞろい。さらに、もちもちのうどんはしっかりと並サイズの1玉が入って大満足！



『梅おろしうどん』 390円

梅・大根おろし・わかめ・ぶっかけうどん並(冷)

酸味のある梅とみずみずしい大根おろしが水できゅっと締めたのどごしの良いうどんと相性抜群！さっぱりと味わっていただけるので、暑くなる季節にもぴったり！



『明太とろろうどん』 390円

明太子・とろろ・刻みのり・ぶっかけうどん並(冷)

冷たいぶっかけうどんに明太子、とろろ、刻みのりをそえた一杯。明太子の辛みがとろろのまろやかさと相まって打ち立てうどんに絡んでたまらない！



『ピリ辛担々うどん』 490円

担々肉みそ・刻みのり・ごまだれぶっかけうどん並(冷)

辛さ際立つ担々肉みそは店内仕込み。鶏と豚の合わせそばろを麻辣で辛めの味付けに。ごまだれぶっかけだしのコクとラー油の辛さが食欲をそそる！



『ごまだれサラダうどん』 590円

サラダリーフ・ごまドレッシング・ぶっかけうどん並(冷)

丸亀製麺のお持ち帰りでは初となるサラダと打ち立てうどんをカップ仕立てに。シャキシャキの野菜ともちもちのうどん、ごまドレッシング、ぶっかけだしが相性抜群でさっぱりと味わえる！



『ピリ辛担々サラダうどん』 740円

担々肉みそ・サラダリーフ・ごまだれぶっかけうどん並(冷)

彩り豊かなシャキシャキ食感の野菜ともちもちのうどんに担々肉みそとラー油の辛さがやみつきになる一杯。全体を混ぜ合わせて、ボリューム感のある味わいを楽しんで！



※店舗では上記のカップにて提供です。

【商品概要】

■販売価格 : 価格はすべて税込みです。容器代を含む価格です。

■販売開始日 : 2023年5月16日(火)～

※1日の販売数に限りがあり、なくなり次第終了となります。

※店舗の状況により、一部商品の販売を中止させていただく場合がございます。

■販売店舗 : 全国の丸亀製麺

※一部店舗では販売していません。

※店舗により販売終了日が異なる場合がございます。

■備考 : お持ち帰り専用商品です。

※うどんのサイズは、(並)のみです。

※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。

※店舗により販売ラインアップが変更となる場合がございます。

※シェイクする前に、フタがしっかり閉まっていることを確認してください。

※両手でフタをしっかり押えながら上下によく振ってください。

※容器を強く握るとフタが外れる可能性がございますので、ご注意ください。

※使用している野菜の部位によって盛り付け写真と見た目が異なる場合がございます。

【URL】<https://jp.marugame.com/menu/marugameshakeudon/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《“ふるふる、カンタン、もちもち！” HOW TOは、2ステップ！》

ステップ①
両手でフタを
しっかりもって
リズムに合わせて
楽しくふりふり！



ステップ②
だしとうどんが
混ざったら
完成！



※シェイクする前に、フタがしっかり閉まっていることを確認してください。

※両手でフタをしっかり押えながら上下によく振ってください。

※容器を強く握るとフタが外れる可能性がありますので、ご注意ください。

■丸亀製麺について

「ここのうどんは、生きている」をブランドメッセージに掲げ、日々、食の感動体験を追求し手づくりの「おいしいうどん」をお客さまに提供しています。徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、一軒一軒、職人が手間を惜まず「おいしさ」を日々つくり続けています。

100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、つく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”を守り続けることができています。

海外でも「Marugame Udon」として、つくりたて、できたての、おいしいうどんと天ぷらを、自分のスタイルで楽しめる活気あふれる店として、毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、様々な業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>



＜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 マーケティング本部 コミュニケーション&CXデザイン部 佐久間、阿部、前田

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