

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→

2024年10月1日
株式会社丸亀製麺

《おいしさを、まぜてからめて、秋の打ち立て。》

スタミナ豚肉、肉そぼろ、玉子など6種の具材と打ち立てうどんがからむパンチのある一杯

秋の新作！『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』

～2024年10月8日(火)より全国の丸亀製麺にて期間限定で販売～

大人気！『焼きたて牛すき釜玉うどん』も好評販売中

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、秋の新作『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』を2024年10月8日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始します。また、全国のロードサイド店を中心とした店舗にて『焼きたて牛すき釜玉うどん』も継続販売しています。麺職人※1が全店にいる丸亀製麺では、毎日すべての店で国産小麦、塩、水のみから打つうどんを提供しています。そんな打ち立て、茹でたてのうどんとまろやかな玉子をからめて旨い。こだわりの具材をからめて、さらに旨い。まぜて、からめる度に味わいに一体感が生まれ、やみつきになる秋の限定商品をぜひご堪能ください。

※1 麺職人とは、丸亀製麺独自の麺職人制度に合格した者に与えられる称号です。麺職人が不在の日や時間帯もございます。



《やみつきになる人続出！大好評につき、昨年全国販売に至った大人気の『うま辛まぜ釜玉うどん』から新作登場》

打ち立てのうどんに玉子、具材をまぜて、からめて楽しむ『うま辛まぜ釜玉うどん』は、登場以来、完売する店舗も出るほどの人気商品。もっと多くのお客さまに、やみつきになるおいしさを楽しんでもらうため、昨年初めて全国販売に至りました。そして今年も、昨年の『うま辛まぜ釜玉うどん』からさらに改良を重ねた新作の『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』を全国で販売します。丸亀製麺では年間400種以上のうどんが開発されていますが、全国販売するのは約20種。日々、「最高一杯」を追い求め、商品を開発し改良を重ねる中で、厳選された1割以下の商品だけが全国で販売されています。

《パンチのきいた味わいがたまらない！試験販売時に約9割のお客さまが「もう一度食べたい」と答えた新作商品》

新作の『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』は試験販売を実施した際のアンケートでは、約9割のお客さまが「もう一度食べたい」と回答※2。「素晴らしい商品」「また食べたい」「限定商品とは言わず定番商品化してほしい」など多数のお声をいただき、この度、秋の限定商品として全国販売することとなりました。

『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』は、より肉感を楽しめるよう肉を2種に、さらに肉量を約2倍に。具材やだしにもんにくを効かせ、スタミナのある味わいに仕上げました。ピリ辛の肉そぼろにスタミナ豚肉をはじめとする6種の具材が絶妙にからみあい、打ち立てのうどんのおいしさを引き立たせてます。丸亀製麺が提供する、まぜて、からめてうまい一杯を、讃岐うどんの新たな楽しみ方として、ぜひご堪能ください。

過ごしやすい気温になり、食欲が湧くこの季節。酷暑を乗り越えたお疲れの体に、パンチのあるやみつきな一杯を、ぜひ店頭でもご自宅でもお楽しみください。

※2 2024年2月27日(火)～3月25日(月)までの期間で実施した『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』の試験販売時におけるアンケート結果

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→

《『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』おいしさのポイント》

【ポイント①】食欲をそそる、パンチのある2種の肉

スタミナ豚肉とピリ辛の肉そぼろ、パンチのある2種の肉を合わせました。豚バラ肉は、焼くことで脂が香ばしくなり、旨みを引き立てます。下味にはにんにくを使用し、しっかり漬け込むことで味わいがぎゅっと染み込み、柔らかい食感に。豚バラ肉の甘みとガツンとしたにんにくの味わいが相性抜群です。肉そぼろにも下味ににんにくを効かせ、しょうがや唐辛子もあわせて旨辛な味わいに。もちもちのうどんとしっかりからみ、最後まで肉感を楽しめます。



【ポイント②】豊富な具材と玉子、打ち立てうどんとからめて旨い

どんぶりに彩りを添える紫玉ねぎは、食感のアクセントに。うどんとの相性も抜群な刻みのりの豊かな香りが加わり、生のおろしにんにくでより力強い味わいに仕上げています。玉子のまろやかさやコクが豊富な具材と調和し、さらに打ち立てうどんとからめることで一体となるうまさをご堪能いただけます。



【ポイント③】にんにくを効かせた特製のだしでよりやみつき味わいに

特製の醤油ベースのだしに、おろしにんにくのパンチと玉ねぎの旨み、甘みを加えることで、スタミナとコクのある味わいに仕上げました。打ち立てうどんと、こだわりの6種の具材とともに豪快にまぜてもよし、少しずつまぜて味の变化を楽しむのもよし。



【ポイント④】丼のごはんで最後までうまい

最後のひと口まで楽しんでいただきたいという思いから「ひと口ごはん」を一緒にご提供します。6種の具材の旨みが溶け込んだだしをごはんと一緒に、最後のひと口までご堪能ください。



《店内でもご自宅でも、自分流に無料薬味でアレンジして、さらにやみつきに！》

無料の薬味をたっぷり使って自分好みで味わえるのも丸亀製麺ならではの楽しみ方。

『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』の店内でのアレンジのおすすめは、青ねぎ、天かす、おろししょうが。薬味もテイクアウトできますので、ご自宅でも、店内でも、お好みの組み合わせでお楽しみください。

<青ねぎ>



シャキシャキの青ねぎが食感のアクセントに

<天かす>



コクが加わり味にさらなる深みを

<おろししょうが>



すっきりとした辛みと香りをプラス

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→

《あつあつの「釜抜き麺」にじゅわつと牛肉、まろやかな玉子とからめてうまい 『焼きたて牛すき釜玉うどん』好評販売中》

登場以来「定番メニュー化してほしい」というお声を多数いただくほど大人気の『焼きたて牛すき釜玉うどん』が今年の秋も好評販売中です。ふわふわでもちもちの「釜抜き麺」に、ご注文ごとに特製の割り下でじゅわつと焼き上げる牛肉、まろやかな玉子がからみ、三位一体のおいしさが口いっぱい広がります。

この秋、早速お召し上がりいただいたみなさまからは「今年も食べることができて嬉しい」「目の前で焼いてくれるから食欲が増す」「誘惑に負けて今日も食べに来た」などのお声をいただいています。



《からめて旨い。打ち立てうどんと玉子の相性》



打ち立てうどんと玉子をからめて味わう讃岐の定番を「釜玉うどん」といいます。その名の通り、打ち立てのうどんを玉子とからめていただく、究極にシンプルな一杯です。茹でたての麺を釜から抜き、水で締めずに提供する「釜抜き麺」は、表面が毛羽立ち、玉子や具材がよくからみます。ふわふわ、もちもちの「釜抜き麺」と玉子をたっぷりまぜて、からめてご堪能ください。

職人が丹精を込めてつくる「釜抜き麺」

丸亀製麺では、すべての店で100%国産小麦、塩、水のみを使い、気候や材料の状態を見極め、熟成時間などの工程を調整しながら職人が製麺、調理を行い「打ち立て・生」のうどんをご提供しています。「釜抜き麺」は、打ち立て・茹でたてのうどんのおいしさをご堪能いただける、店内製麺を行っている丸亀製麺だからこそ自信を持っておすすめできる究極のお召し上がり方。水で締めないため、外はふわりと、中はもちっとした食感で、すする度にふわつと小麦の香りが広がります。

『釜玉うどん』と玉子が絶妙にからみあう

箸でまぜると、表面が毛羽だったあつあつの「釜抜き麺」に玉子が絶妙にからみ、小麦の豊かな香りと、まろやかな味わいをご堪能いただけます。「釜抜き麺」の熱でとろりとなる白身や黄身のからみ具合で変化する味わいが楽しめるのは、『釜玉うどん』ならではの。



《おすすめの定番『釜玉うどん』と『明太釜玉うどん』》

定番商品の中でも人気の高い『釜玉うどん』と『明太釜玉うどん』。ふわつと小麦の香りが広がるふわふわ、もちもちの「釜抜き麺」とともに、シンプルに味わう定番の一杯も、この機会にぜひお楽しみください。



「釜抜き麺」によくからむ玉子とだし醤油

「釜抜き麺」にすばやく玉子を混ぜ、だし醤油をかけていただく「釜玉うどん」は、讃岐の定番です。うどんの熱でとろりとなった白身や、玉子との混ぜ具合、だし醤油の加減や薬味でも味わいに変化します。

『釜玉うどん』(温) 並500円、大660円、得820円



まろやかな玉子と明太子の濃厚な味わい

「釜抜き麺」に玉子を混ぜていただく『釜玉うどん』に、明太子を添えました。麺にからみつくまろやかな玉子に明太子の濃厚さが加わった、コクのある味わいです。だし醤油をまわし入れてどうぞ。

『明太釜玉うどん』(温) 並590円、大750円、得910円

※店舗により、販売メニューや価格が異なる場合がございます。
また、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。
※商品の価格は全て税込みです。



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→

【商品概要】

商品名	『旨辛 肉盛りませ玉うどん』(温) 	『焼きたて牛すき釜玉うどん』(温) 
価格 (税込)	(並)790円、(大)950円、(得)1,110円	(並)840円、(大)1,000円、(得)1,160円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」	全国の「丸亀製麺」ロードサイド店 (幹線道路沿い)を中心とした店舗
	※一部店舗では販売しておりません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 ※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更させていただく場合がございます。 【『旨辛 肉盛りませ玉うどん』店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1008.pdf 【『焼きたて牛すき釜玉うどん』店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0903.pdf ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。	
販売期間	2024年10月8日(火)～11月下旬まで	好評販売中～10月下旬まで
	※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。	
備考	お持ち帰り可能商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)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。 ※温泉玉子、しめた温うどんでご提供します。 ※ひと口ごはんはつきません。	お持ち帰りはご利用いただけません。

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

このうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■丸亀製麺について

「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。私たちは一軒一軒が製麺所であり、徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、手間を惜しまず粉からうどんを日々作り続けています。

技と感性を磨いた「麵職人たち」が、100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、作りたてをお客さまに提供しているからこそ、独自のもちもちの食感とおいしさを守り続けることができているのです。海外でも「Marugame Udon」として、作りたて、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。



【丸亀製麺のサステナブルな活動について】

丸亀製麺ではサステナブルな活動に取り組んでいます。

例えば、ダイバーシティ&インクルージョンの推進を目的として、2023年8月より兵庫県加古川市に、釜揚げうどん桶のリユースを行う「丸亀製麺 桶工房」を開設しました。2027年までに約300店舗を対象に障がい者雇用を進めながら、年間10,800個の修理を行い、年間廃棄木材約1.5tの削減を目指します。

また、子ども達に食の楽しさや尊さを伝える「食育活動」にも積極的に取り組んでいます。「こどもうどん教室」では、うどんを粉と塩と水を手で混ぜるところから体験でき、キッチンカーを用いての出張教室も日本中で実施をしています。そして、環境面ではプラスチック使用量の削減にも取り組んでいます。店内では繰り返し使用可能な食器の活用や、テイクアウト商品のカトラリーやビニール袋へのバイオプラスチック配合など、石油由来素材の使用削減を進めています。

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



■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、さまざま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索し続けています。

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デザイン部 佐久間、久保蘭、和泉
E-mail : marugame-pr@toridoll.com HP : <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。