

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→

Press Release

2023年12月7日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺の“ひと手間かけた冬のうまい！”シリーズ第2弾が登場

日本一の鹿児島黒牛をつかった、年の瀬“ご褒美うどん”

肉の旨みと甘みが絶妙な『和牛すき焼き釜玉うどん』

～2023年12月12日(火)より全国の丸亀製麺にて“期間限定・数量限定で”販売開始～

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、2023年12月12日(火)より“ひと手間かけた冬のうまい！”シリーズ第2弾として、鹿児島黒牛を使用した『和牛すき焼き釜玉うどん』を期間限定・数量限定で販売いたします。一軒一軒が製麺所である丸亀製麺だからこそその「打ち立て・生」のうどんがさらに引き立つ、濃厚な旨みの鹿児島黒牛とともに、ひと手間かけた冬のうまい！が体現された一杯をお楽しみください。

《和牛日本一※の栄冠に輝いた鹿児島黒牛と打ち立てうどん》

“ひと手間かけた冬のうまい！”シリーズ第2弾では「第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会」にて全9部門中6部門で1位を獲得、さらに「内閣総理大臣賞」を受賞するなど、まさに「和牛日本一」の栄冠に輝く鹿児島黒牛をふんだんに使用しています。

味の深みと濃さが特長の鹿児島黒牛。ふわっと溶けてしまうような食感と、お肉の甘みがじゅわっと口の中で広がります。なめらかな舌触りで上質な脂身の甘さと、赤身部分のお肉本来の味が口いっぱい広がります。

畜産王国鹿児島県の匠の技が生んだ牛肉と、丸亀製麺が日々粉からつくる打ち立てのもちもちうどんとの絶妙な相性を、ぜひこの期間にお楽しみください。

※「第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会」にて全9部門のうち、6部門で1位を獲得、内閣総理大臣賞を受賞



和牛すき焼き釜玉

数量限定

並990円 大1,130円

【商品概要】

商品名称:『鹿児島黒牛 和牛すき焼き釜玉うどん』

商品価格:(並)990円/(大)1,130円

※(得)の販売はございません。

販売店舗:全国の「丸亀製麺」のロードサイド(主に幹線道路沿いにある独立店舗)を中心とした店舗

販売期間:2023年12月12日(火)～なくなり次第終了

その他 :※お持ち帰りはご利用いただけません。

※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。

【店舗別の販売状況はこちら】

<https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1212.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。



鹿児島県では52年ぶりの開催!

第12回全国和牛能力共進会 和牛すき焼き大会 2022

鹿児島黒牛日本一

内閣総理大臣賞獲得 (農林水産大臣賞6部門制覇) (最優秀枝肉賞獲得)

ここのうどんは、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➔

《手間を惜しまず、一杯ずつおつくりするからうまい！》



【おいしさへのひと手間① 素材を楽しんでいただくための火入れとシンプルな味付け】

ご注文をいただいてからお客さまの目の前で焼き上げご提供いたします。鹿児島黒牛ならではの濃厚な旨み、脂の甘み、焼き上げた際の香ばしい香りやじゅわつと輝く脂をご堪能ください。



「第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会」にて日本一に輝いた鹿児島黒牛を丸亀製麺でも人気のすき焼き仕立てに。お肉自体にしっかり甘みがあるため、味付けは割り下のみ。素材の良さを最大限に引き出すために砂糖をつかわず、肉の脂の甘みをそのまま生かす「あえてひと手間いれない」のもこだわりのひとつ。

まずは鹿児島黒牛だけをお召し上がりいただき、次にぜひ打ち立てのうどんと濃厚な玉子に絡めてお召し上がりください。



【おいしさへのひと手間② ふわふわの釜抜き麺とこだわりの玉子】

「釜抜き麺」は、茹でたてのうどんを水で締めずに釜から直接丼に盛り付けるためあつあつ、ふわふわもちもちの白玉のような食感が特長。肉の旨みや上質な脂、濃厚な玉子をたっぷりとうどんに絡めてご堪能いただくため「釜抜き麺」を使用しています。「釜抜き麺」は、ご注文ごとに釜から茹でたての麺をすくいあげてご提供いたします。

うどんの小麦の香りを感じながら香ばしく焼き上げた鹿児島黒牛を一口頬張れば、なんとも言えない口福感を感じていただけること間違いなし。

■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、職人が手間を惜しまず「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、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、前田

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。