

ここのうどんは、生きている。

**丸亀製麺** 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021年2月1日

株式会社丸亀製麺

**丸亀製麺の“お持ち帰り専用”新サービス**  
並ばずにご注文からお支払い、商品受け取りまでできる  
**モバイルオーダーを2月1日(月)より全国で導入開始**  
コロナ禍でも立ち立てのうどんを安心して召しあがっていただくために。  
～お持ち帰り人気ランキング「うどん編」「天ぷら編」もご紹介～

株式会社丸亀製麺(本社:兵庫県神戸市、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」では、昨年よりキャッシュレス決済手段の選択肢を広げることで、お客さまの利便性向上に努めてまいりました。この度2021年2月1日(月)には、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、立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開始いたします。列に並ばずにゆっくりと商品をお選びいただき、立ち立てのうどん、手づくりの天ぷらを大切なご家族や友人とのお食事でお楽しみください。日々多くのお客さまをお迎えする丸亀製麺ではお客さま一人おひとりに安心してご利用いただけるようお客さまとともに安心を積み重ねてまいります。

**■丸亀製麺のモバイルオーダー**

2021年2月1日(月)よりスマートフォンでご注文、お支払いまで完了できる形へと進化いたします。ゆっくりご希望の商品をお選びいただき、ご指定の時間に店舗まで商品をお受け取りにお越しください。立ち立てのうどん、手づくりの天ぷらをご用意してお待ちしております。



**■丸亀製麺のモバイルオーダーの特徴**

**①どこからでもスマートフォンで簡単注文**

ご自宅からでも職場からでも、スマートフォンから簡単にご注文いただけます。ゆっくり商品をお選びいただけます。

**②レジでの待ち時間ゼロ!**

受け取り時間をご指定いただけますので、レジでの待ち時間がゼロに。混みやすいランチ時も列に並ばずお持ち帰りいただけます。

**※店舗の状況によりお待ちいただく場合がございます。**

**③立ち立てのうどんや手づくりの天ぷらなど、おひとつから注文OK!**

うどん、丼、天ぷら、いなりなどおひとつからご注文いただけます。

対応店舗、利用可能なキャッシュレス決済手段については、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/#/>

**※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、生きています。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

# TORIDOLL →

## ■キャッシュレス対応も実施中！

また、丸亀製麺で利用可能なキャッシュレス対応は右記のとおりとなります。対応店舗、利用可能なキャッシュレス決済手段については、下記URLよりお近くのお店を検索、ご確認いただきますようお願いいたします。



【店舗検索URL】<https://www.marugame-seimen.com/shop/>

## ■ご注文方法

### ① ご注文ページから、店舗を選択してください。

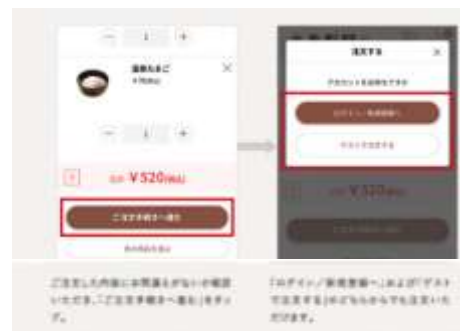
※一部モバイルオーダーに対応していない店舗もございます。ご注意ください。  
※モバイルオーダー対応店舗でも、一部の時間帯に限り、ご利用いただけない場合がございますので、ご注意ください。



### ②ご注文する商品を選択してください。



### ③カート内容をご確認いただき、ご注文手続きへお進みください。



### ④受取時間、ご購入者情報、クレジットカード情報をご入力いただき「上記内容で注文する」ボタンをタップしてください。ご注文が完了となります。



ここのうどんは、生きている。

## 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

⑤受取時間に店舗に来店し、モバイルオーダーお受け取り口からお入りいただきスタッフにお声がけいただき、商品をお受け取りください。

※モバイルオーダーはお持ち帰りのみとなります。

### <お持ち帰り 人気ランキング>

【うどん編】※価格はすべて税込です。



1位:かけうどん 並 300円



2位:ぶっかけうどん 並 300円



3位:肉うどん 並 590円

### 【天ぷら編】



1位:かしわ天 150円



2位:さつまいも天 110円



3位:いか天 130円

### <お持ち帰りでも 丸亀製麺のうどんは 手づくり・できたて おうちごはんをもっと楽しく! >

お持ち帰りでも一切妥協しない丸亀製麺のうどんは、お店ごとに職人が毎日小麦粉からうどんを打っています。お店で召し上がっていただくうどんと同じように、店ごとに粉から打った、打ち立ての麺を茹でたてでをご用意しているからこそ実現できるコシともちもちの食感をお持ち帰りでもお楽しみいただけます。また、麺とだしを分けてご提供することで、麺が伸びることを防ぎ、お持ち帰りでも手づくり・できたての麺を楽しんでいただけるよう工夫しております。うどん、揚げたての天ぷらなどを召し上がっていただくために、お持ち帰りメニューも充実したラインナップを揃えておりますのでぜひご自宅でも丸亀製麺をお楽しみください。

丸亀製麺もみなさまと一丸となり、一日も早い収束を願って、新型コロナウイルス感染症の対策に取り組んで参ります。





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)の設置
- 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)によるふき取り強化
- 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」のご用意

—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、作り立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、阿部  
E-mail : [tori-pr@toridoll.com](mailto:tori-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。