

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11月6日
株式会社丸亀製麺

<丸亀製麺23周年 創業感謝祭 第4弾>

感謝の気持ちを込めて、特別な一杯を数量限定でご用意

『生七味香る 神戸牛旨だし^{うま}うどん』登場！

神戸牛の旨みを職人が粉から打つもちもちうどん^{うま}で味わい尽くす

～2023年11月14日(火)より全国の丸亀製麺にて販売開始～

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、おかげさまで2023年11月21日(火)で創業23周年を迎えます。

創業以来、一軒一軒すべてのお店で毎日粉からうどんを打ち、手づくり・できたてにこだわってまいりました。日頃ご愛顧いただいているお客さまへ感謝の気持ちを込めて、創業月の11月に創業感謝祭を開催。第1弾から第5弾まで、創業月にふさわしい、わくわくする企画やキャンペーンをご用意しています。

第4弾として『生七味香る 神戸牛旨だしうどん』を、2023年11月14日(火)から期間限定でロードサイド店を中心とした全国の丸亀製麺にて、数量限定で販売開始いたします。打ち立てうどんと創業の地、兵庫県の名産品である神戸牛が織り成す特別な一杯を、食欲の秋にお楽しみください。

<<打ち立てうどんと旨みあふれる神戸牛が織り成す『生七味香る 神戸牛旨だしうどん』>>

日頃ご愛顧いただいているお客さまに感謝の気持ちを込めて、打ち立てうどんと神戸牛を堪能できる『生七味香る 神戸牛旨だしうどん』をご用意いたしました。



■今年も、さらにおいしく進化！

昨年販売し、多くの方にご好評をいただいた人気商品が、今年さらにおいしく進化して登場いたします。

進化ポイント①

神戸牛の赤身の柔らかな食感、脂の甘みや旨みをもちもちのうどんに絡めてより味わっていただけるように、厚さをミリ単位までこだわり、仕立てました。

進化ポイント②

神戸牛のおいしさを引き立てるアクセントに爽やかな風味の生七味を最後にひとさじ。全体の味を引き締め、奥行きのある味わいを生み出します。

800を超えるすべての店で職人が粉からつくる打ち立てで噛みごちの良いうどんとともに、神戸牛ならではの口当たりの良い食感、細やかなサシの上品な脂の甘みや香りを余すところなくご堪能いただける特別な一杯です。

打ち立てうどんと神戸牛と一緒に味わえる創業感謝祭限定の特別な一杯を、手に取りやすい価格で楽しんでいただけます。

数量限定ですので、お早めに店舗へ足をお運びください。

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→

《打ち立てうどんと神戸牛を最大限に堪能する！こだわり》

赤身の中に人肌でも溶けてしまうほど融点の低い脂肪がきめ細かく入り、鮮やかで美しいサシ(霜降り)が特長の神戸牛。神戸牛のとろけるような柔らかい食感や脂の旨さを打ち立てうどんとともに、最後の一滴まで楽しんでいただけた一杯に仕立てました。



神戸牛の旨みを閉じ込めるこだわりの都度仕上げ

柔らかさや脂の旨みをより感じていただくため、ご注文ごとに一つひとつ素早く火にかけ、手鍋で丁寧に仕上げます。素早く火を通すことで神戸牛の旨みをギュッと閉じ込めることができます。サシの上品な脂の甘みが溶け出し、濃厚な味わいと口当たりがよくとろけるような食感を味わっていただけます。

神戸牛と一緒に炊く白ねぎが爽やかさとシャキッとした食感をもたらしめます。



神戸牛の旨みを余すことなく味わう特製だし

まろやかでコクのある特製だしは、神戸牛の脂の旨みや甘さが溶け込んでいます。もちもちのうどんに特製だしが絡み、口に運ぶたび甘みや香りが口いっぱいになり、神戸牛の旨みを存分にご堪能いただけます。

さらに、特製だしをたっぷり味わっていただきたくて、広口で容量の大きい「得サイズ」の丼でご提供いたします。味だけでなく香りまでお楽しみください。



神戸牛の旨みをさらに引き立てる生七味

風味豊かな生七味を仕上げに添えました。生七味は、ごま、しょうが、のり、唐辛子、ねぎ、山椒、ゆず皮、7つの具材が持つ味わいと香りを生かししっかりと仕立てました。特製だしと混ぜることで香り際立ち、味わいの変化をもたらす、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

※画像はイメージです。

《神戸牛の旨みが溶け出した特製だしを味わい尽くすおすすめの食べ方》

『生七味香る 神戸牛旨だしうどん』は、天ぷらや無料の薬味を加えることで味わいに変化し、特製だしを最後までお楽しみいただけます。

ぷりっとした弾力の『えび天』をたっぷりのだしに浸すと、衣の油がじゅわっと染みて味わいに深みが増し、豊かなコクをお楽しみいただけます。

さらに、薬味の「青ねぎ」や「おろししょうが」を加えることで、よりすっきりと味わっていただけます。お好みでお楽しみください。



■神戸牛とは

兵庫県産但馬牛の中でも厳しい基準を満たした「選りすぐり」だけが名乗ることができる称号です。人肌でも溶けてしまうほどの融点の低い脂肪が赤身の中にきめ細かく入り、霜降りと呼ばれる「サシ」ができています。生産者の方々が毎日手間暇をかけて愛情たっぷりに育てているからこそ、神戸牛という選りすぐりの称号を得ることができます。

※写真はイメージであり、使用部位は異なります。




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	『生七味香る 神戸牛旨だしうどん』(温) 
価格 (税込)	(並)990円 ※(大)(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 ※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/sougyou_kobe.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	2023年11月14日(火)～12月上旬 ※なくなり次第、早期終了の可能性がございます。 ※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	お持ち帰りはご利用いただけません。

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

■丸亀製麺 創業感謝祭について

丸亀製麺の創業月である11月は、これまで支えてくださった皆さまへの感謝の気持ちを込めて「創業感謝祭」を開催。

粉からつくる打ち立てのうどんをいつも以上にお楽しみいただける、創業月にふさわしい、わくわくするような企画を第1弾から第5弾までご用意しています。



《心を込めたとおきの打ち立てで、ありがとう。丸亀製麺23周年 創業感謝祭》

＜第1弾＞丸亀製麺唯一の存在 麺匠(めんしょう)がうどんを打つ「麺匠イベント～匠の技を堪能する夜～」

＜第2弾＞『釜揚げうどんの日』に創業感謝祭だけの新作つけ汁が数量限定で登場！

※11月1日に、新作つけ汁は販売を終了しております。

＜第3弾＞創業感謝祭限定！アプリクーポン進呈

＜第4弾＞創業感謝祭記念！神戸牛が堪能できる『生七味香る 神戸牛旨だしうどん』を数量限定で11月14日(火)から発売

＜第5弾＞感謝の気持ちを込めて11月21日(火)の創業日限定2大プレゼントキャンペーン実施！

詳しくはこちらの特設サイトからご確認ください：<https://jp.marugame.com/campaign/anniversary2023/>

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。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、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、本能が歎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。