

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10月12日
株式会社丸亀製麺

打ち立てうどんてふるふる、カンタン、もっちもち！ この秋「丸亀シェイクうどん」に濃厚“カルボナーラ”が出た さらに、風味豊かな『青じそ香る たらポテぶっかけうどん』も登場 ～2023年10月17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、「丸亀シェイクうどん」から食欲の秋にぴったりなやみつきの2商品を発売いたします。濃厚でクリーミーな『こくま玉子のカルボナーラうどん』と風味豊かな『青じそ香る たらポテぶっかけうどん』を2023年10月17日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始いたします。秋が深まるこの季節に、一度食べたらやみつきになる新作2商品をいつでもどこでも手軽にシェイクしてお楽しみください。



《“わくわく・楽しい” 新しい味わいが続々登場! 「丸亀シェイクうどん」》

“感動テイクアウト”という新コンセプトのもと、一軒一軒すべての店で粉からつくる打ち立てうどんのおいしさをさらにスタイルフリーにわくわく感とともに楽しんでほしい、という想いから誕生した「丸亀シェイクうどん」。

多くの方にご好評をいただき、現在までに累計で約450万食※を販売。発売から約5ヶ月で「丸亀シェイクうどん」でしか体験できない、10種類を超える味わいを展開し続けております。打ち立てうどんと特製だし、具材をシェイクするからこそ良く混ざり絡み合う、そんな一体感から生まれるおいしさをお楽しみいただいております。

※2023年5月16日～10月11日の期間、丸亀製麺全店舗における「丸亀シェイクうどん」シリーズ全商品の販売食数の累計

《一度食べたらやみつき! できたてだからこそ、香り高い新作2種が登場》

秋も深まり、紅葉が色づき始める季節となりました。そんな食欲の秋に味わっていただきたい濃厚でクリーミーな『こくま玉子のカルボナーラうどん』と、風味豊かな『青じそ香る たらポテぶっかけうどん』の新しい2種類の味わいが新登場いたします。シェイクする楽しさ、彩り豊かな具材、シェイクしてフタを開けた瞬間にふわっと香る食欲をかき立てる香りなど、見た目でも香りでも楽しんでいただける2商品です。シェイクするからこそ粉からつくる打ち立てうどんによく絡み、豊かな香りややみつき感がたまらない味わいを秋のおでかけや行楽のお供などにお楽しみください。

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→

《味わい深い濃厚さがたまらない『こくま玉子のカルボナーラうどん』》

丸亀製麺にこれまでにありそうでなかった「カルボナーラうどん」。もちもちのうどんに、カルボナーラの濃厚でクリーミーな味わいをたっぷり絡めて、おいしく食べていただきたいという想いから「丸亀シェイクうどん」となって今回初登場いたします。

シェイクすることで、うどんに濃厚カルボナーラだし、玉子サラダが絡んで簡単にカルボナーラができあがり。香ばしく揚げたベーコンの食感や香りのよいパルメザンとブラックペッパーがアクセントとなり、食欲をかき立てる味わい深い一杯です。

やみつきポイント①

うどんとの相性抜群！濃厚カルボナーラだしと玉子サラダ

濃厚カルボナーラだしは、カルボナーラベースにだしの旨みを加え、打ち立てうどんに合う和風仕立て。にんにく香るベーコンと合わせることで味わいに深みが増して、やみつきな味わいに。

うどんによく絡むよう、玉子サラダは卵と数種類のチーズソースを合わせたなめらかな口当たり仕上げました。シェイクすると、だしになじんで麺に絡み合いカルボナーラならではのコクのある味わいを楽しんでいただけます。

やみつきポイント②

食欲そそる！シェイクするからこそ生まれる風味豊かな香り

お店で揚げるカリカリ食感のベーコンは、噛むたびにじゅわっと旨みが溢れ、また、スモーキーな香りも楽しめます。シェイクしてフタを開ければ、仕上げに振りかけるパルメザンの風味、ブラックペッパーの爽やかな香りがふわっと香り、食欲を引き立ててくれます。

《風味豊かな味わいが口いっぱい広がる『青じそ香る たらポテぶっかけうどん』》

さっぱりとした特製青じそぶっかけだしに、旨みたっぷりのたらこ、ポテトの組み合わせが相性抜群の一杯。シェイクすることでポテトにたらこの旨みと青じそのさっぱりとした味わいが程よく染みて、おいしさは倍増。刻みのりの風味も際立ち、やみつきになること間違いなしです。

やみつきポイント①

さっぱり！うどんに絡む特製青じそぶっかけだし

ぶっかけだしに青じその風味を効かせ、さっぱりとした味わいに。ほどよい酸味の紀州梅だれとまろやかなバターソースを隠し味に、香りとコクを最大限に引き立たせています。すする度に麺のもちもちの食感とともに青じその爽やかさが口いっぱいに広がり、最後までさっぱりと味わっていただけます。

やみつきポイント②

旨みたっぷりのたらこポテト

プチプチ食感のたらこは、明太子の旨みを加えバターソースを絡めて仕立てました。食感の良いごろっとしたポテトは、香りとコクを引き出すためにお店で揚げており、ポテトにたらこ特製だしの旨みが染み、しっとりたまらない味わいをお楽しみいただけます。仕上げに添える刻みのりの風味でよりおいしさが増します。

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→

《人気の3種類は、この秋も引き続き楽しめる！》

この秋の「丸亀シェイクうどん」は新作2種類に加えて、好評発売中の3種類も楽しめる、全5種類を390円からご用意しています。しょうがとんにんにくを効かせた肉そぼろと甘辛い玉子、特製てりやきぶっかけだしが打ち立てうどんと相性抜群『ピリ辛肉そぼろぶっかけうどん』、だし香る山菜の旨みを存分に味わえる『山菜おろしぶっかけうどん』、明太子の辛みと、とろろのまろやかさがうどんに絡む、発売当初から特に人気の高い『明太とろろうどん』の3種類も引き続きお楽しみいただけます。

毎日粉から打つもちもちのうどんが、並サイズ1玉分しっかり入って食べ応えも十分です。味わいは全5種類と幅広く展開しています。その日の気分に合わせてご堪能ください。



『ピリ辛肉そぼろぶっかけうどん』



『山菜おろしぶっかけうどん』



『明太とろろうどん』

《秋のお出かけにもぴったり！「丸亀シェイクうどん」3つの特長》

その① いつでもどこでも！手軽に打ち立てうどんを楽しめる！

国内800を超えるすべての店で毎日、100%国産小麦、塩、水のみでつくる打ち立て、茹でたてのうどんだからこそ、テイクアウトでも、もちもちの「丸亀食感」を楽しんでいただけます。水できゅっと締めることで、滑らかな口あたりでのどごしの良いうどんになり、噛んだ瞬間にもちっと心地よいコシを味わっていただけます。ご注文をいただいてからコシのあるうどんと特製だし、具材を一つひとつカップに入れてご提供いたします。

その② 持ち運びしやすい！振るだけで簡単においしいうどんができてあがり！

いつでもどこでも手軽に打ち立てのうどんをシェイクし、お召し上がりいただけるのが「丸亀シェイクうどん」ならではの特長です。シェイクすることで簡単に、もちもちのうどんと具材が混ざっておいしく召し上がっていただけます。

その③ 場所を選ばず、片手で持って簡単に食べられる！

「丸亀シェイクうどん」の容器は、カップ型で片手で持って食事できるため、スペースも取らずにどこでも簡単にお楽しみいただけます。また、車のドリンクホルダーにも収まるので、安心して車での移動中のお食事にもご利用いただけます。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

【商品概要】

『こくま玉子の

カルボナーラうどん』 590円

揚げベーコン・玉子サラダ・パルメザン
ブラックペッパー・濃厚カルボナーラだし・
うどん 並(冷)

濃厚カルボナーラだしと玉子サラダ、
揚げベーコンが打ち立てうどんと絡
み合う濃厚でクリーミーな一杯。



新作

『ピリ辛肉そぼろぶっかけうどん』

490円

肉そぼろ・玉子・ラー油・刻みのり・
かつお粉・てりやきぶっかけだし・
うどん 並(冷)

しょうがとにんにくを効かせた肉
そぼろに、甘辛な玉子、てりやき
ぶっかけだしがうどんに絡む一
杯。



『青じそ香る

たらポテぶっかけうどん』 540円

たらこ・ポテ・刻みのり・
青じそぶっかけだし・うどん 並(冷)

打ち立てうどんに絡む青じそ香る
特製ぶっかけだしにたらことポテ
が相性抜群のさっぱりとした一杯。



新作

『山菜おろしぶっかけうどん』

450円

山菜・大根おろし・ぶっかけだし・
うどん 並(冷)

わらびやぜんまいなど彩り豊か
な山菜と大根おろしをのどごしの
良いうどんと一緒にさっぱりと味
わえる一杯。



『明太とろろうどん』 390円

明太子・とろろ・刻みのり・
ぶっかけだし・うどん 並(冷)

冷たいぶっかけうどんにピリリとした
明太子、まろやかなとろろ、刻みの
りを添えた一杯。



■販売期間 : 2023年10月17日(火)～12月上旬まで
※『ピリ辛肉そぼろぶっかけうどん』『山菜おろしぶっかけうどん』『明太とろろうどん』は
好評発売中です。

■販売店舗 : 全国の丸亀製麺
※一部店舗では販売しておりません。
※店舗により販売開始、終了日が異なる場合がございます。
※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。

■備 考 ※お持ち帰り専用商品です。
※価格はすべて税込みです。容器代が含まれています。
※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さ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。

【URL】https://jp.marugame.com/menu/marugameshakeudon_autumn/

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→

■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능が軟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。