

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2022年11月24日
株式会社丸亀製麺

冬にしか出会えない 丸亀製麺の手づくり・熱々のうどんが勢揃い

広島県産浜ゆで牡蠣を6個贅沢に！熱々、濃厚な旨み広がる

『牡蠣たまあんかけうどん』が今年も登場！

他、冬の代表格！これぞ熱々の『鍋焼きうどん』も販売

～2022年11月29日(火)から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)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、2022年11月29日(火)～2023年1月下旬まで『牡蠣たまあんかけうどん』を期間限定で販売いたします。また『紅生姜玉子あんかけうどん』『明太玉子あんかけうどん』『玉子あんかけうどん』を同日より2023年3月上旬まで期間限定で販売いたします。さらに、一部路面店では『鍋焼きうどん』も販売いたします。冬の丸亀製麺では、手づくり・できたてにこだわった、熱々のうどんを種類豊富に展開しております。寒さが本格化するこの季節に、心も身体も温めてくれる丸亀製麺の熱々もちもちのうどんをご賞味ください。



《牡蠣の旨みが玉子あんかけに染みだし、磯の旨みを感じる『牡蠣たまあんかけうどん』》

【“広島県産浜ゆで牡蠣”を6個贅沢に】

広島湾内で育つ牡蠣は、川からも水が流れ込み山からのミネラルや栄養分もたっぷり強い甘みが特徴。浜ゆで牡蠣は、水揚げされてすぐに殻ごと海水で茹で上げられ、新鮮でぷりっとした食感に仕上がります。ジューシーで濃厚な旨みと磯の香りが広がり、寒さが本格化する季節にこそ召し上がっていただきたい一杯です。

【注文ごとに一杯ずつ手づくり・できたて・熱々】

磯の旨みが凝縮されたぷりぷりの牡蠣は、手づくりの玉子あんかけと合わせて、ご注文ごとに一杯ずつ仕上げるため、まさにできたて・熱々のぷりっとした食感をお楽しみいただけます。店内製麺したもちもち麺と一緒に頬張れば、心も身体もほっと温まります。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《“定番のやさしい熱々”冬の訪れを告げる「玉子あんかけうどんラインアップ」》

茹でたてもちもちのうどんにとろふわ食感の特製玉子あんかけがよく絡む「玉子あんかけうどんラインアップ」が今年も登場する季節となりました。定番の『玉子あんかけうどん』『明太玉子あんかけうどん』に加えて、今年は、新作『紅生姜玉子あんかけうどん』も登場！

店内で手づくりする玉子あんかけは、北海道産の真昆布と厳選されたかつお節などの素材から引く白だしをベースに、溶き卵を数回に分けて加え、風味豊かでとろふわな食感を実現。熱を閉じ込めて、最後まで熱々をお楽しみいただけます。

さらに、茹でたて・もちもちの麺は、毎日 800 を超える店で 100%国産の小麦粉、水、塩のみから打っています。水で締めず、釜から盛り付ける「釜抜き麺」でご提供するため、もっちりとした麺に、玉子あんかけがよく絡みます。

合わせる具材によって、それぞれの旨みが染みだし、玉子あんかけともちもちのうどんに絡み、個性豊かな味わいが楽しめます。ぜひ、この冬はお気に入りの一杯を見つけてみてはいかがでしょうか。



新作 『紅生姜玉子あんかけうどん』

紅生姜をバラバラと揚げた「紅生姜バラ天」がコクとピリリとしたアクセントを加え、まろやかな玉子あんかけとの相性の良さは格別です。卓上の「香(かおり)七味」でさらに辛味をプラスするのもおすすめ。



『明太玉子あんかけうどん』

やさしい玉子あんかけに明太子の風味と旨み、ピリリとした辛さが間違いのないおいしさ。明太子を少しずつ玉子あんかけに溶かしてお召し上がりください。



『玉子あんかけうどん』

シンプルだからこそ、だしの風味や玉子あんかけ本来の甘みと旨みを感じるができる一杯。おすすめのトッピングは、無料薬味の「おろししょうが」です。

《“これぞ熱々”注文を受けてからつくる『鍋焼きうどん』も登場！》

冬といえば、「鍋」。丸亀製麺では、寒い冬にお腹の底から温まってほしいという想いを込めて、打ち立て・茹でたてのうどんを『鍋焼きうどん』に仕立てました。

注文を受けてからおつくりするからこそ、手づくり・できたて・熱々でご提供。冬は、『鍋焼きうどん』で身体の芯から思う存分温まってください。

店内でひとつずつ丁寧に揚げる人気のえび天をはじめ、肉団子、しいたけ、油揚げ、温泉玉子、春菊、白ねぎ、かまぼこの彩り豊かな8種の具材がたっぷり詰まったご馳走感のある一品です。

それぞれの具材から染みだす旨みが、すっきりとしながらもやや甘みのある特製だしに溶け出し、もちもちのうどんと絡みます。一体感のある味わいをご堪能ください。

お持ち帰りも可能なため、ご自宅でもお楽しみいただけます。



このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	『牡蠣たまあんかけうどん』(温) 
販売価格 (税込)	(並)720円(大)850円(得)980円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※一部店舗では販売していません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 【店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1129.pdf
販売期間	2022年11月29日(火)~2023年1月下旬 ※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。
備考	※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。 ※お持ち帰りはご利用いただけません。

商品名	『紅生姜玉子あんかけうどん』(温) 	『明太玉子あんかけうどん』(温) 	『玉子あんかけうどん』(温) 
販売価格 (税込)	(並)580円(大)710円 (得)840円	(並)580円(大)710円 (得)840円	(並)490円(大)620円 (得)750円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※一部店舗では販売していません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 【店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1129.pdf		
販売期間	2022年11月29日(火)~2023年3月上旬 ※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。		
備考	※お持ち帰り可能商品です。 ※お持ち帰り商品は(並)(大)のみです。 ※お持ち帰りの場合は、容器代として1杯につき30円を別途頂戴いたします。 ※お持ち帰り商品は、2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※お持ち帰りの場合は、水で締めた麺を温めてご用意いたします。 ※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。		

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

商品名	『鍋焼きうどん』(温) 
販売価格 (税込)	(並) 790 円
販売店舗	「丸亀製麺」の一部路面店 ※沖縄、九州、愛知、埼玉の店舗では販売いたしません。 ※販売対象のエリアでも、店舗により、お取り扱いのない場合がございます。 【店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1129.pdf
販売期間	2022 年 11 月 29 日(火)～2023 年 3 月上旬 ※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。
備考	※お持ち帰り可能商品です。 ※お持ち帰りの場合、ガス・IH 対応アルミ鍋入りでご提供いたします。ご自宅で調理してお召し上がりください。容器代はいただいておりません。 ※お持ち帰りの場合、温泉玉子は別添えです。 ※お持ち帰り商品は、2 時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※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。 

《丸亀製麺と株式会社 TOKIO の自信作『俺たちの豚汁うどん』も新登場！》

丸亀製麺では株式会社 TOKIO 松岡さんと共同開発した、『俺たちの豚汁うどん』を 2022 年 11 月 29 日(火)～2023 年 1 月下旬まで期間限定で販売いたします。「豚汁だけど、豚汁じゃない。」手づくり・できたてのうどんに最高に合う冬の自信作です。

うどんに最高に合う味の決め手は、厳選した複数の味噌をブレンドした特製味噌だし。隠し味にコチュジャン、オイスターソースを加え深みのある味わいに仕立てました。具沢山の野菜や豚肉の旨みが味噌と合わさり、甘さとコク、そして濃厚な香りを味わっていただけます。茹でたてもちもちの麺に特製味噌だしが絡む冬にぴったりの一杯です。仕上げに白胡椒をかけることで味を引き締め、よりうまみが引き立ちます。

さらに、刻み生ニラとバターで味変を楽しめる『俺たちのニラバタ豚汁うどん』も新登場。お店でカットする刻み生ニラのシャキッとした食感や風味、バターのまろやかさと芳醇な香りが、よりコクを深めやみつきの一杯に。ぜひ、店頭でご賞味ください。

URL: <https://jp.marugame.com/menu/tonjiru/>



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)を設置しております。

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)によるふき取りを強化しております。

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、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」をご用意しております。

⑤ アクリル板などの間仕切りの設置

ご注文口や天ぷらの陳列レーン、客席に飛沫感染を防ぐアクリル板などの間仕切りの設置をしております。

< ご購入時に接触を軽減する取り組み >

① モバイルオーダーの導入

スマホで事前に注文することで、列に並ばずに商品を購入することができ、人混みや混雑を避けることができます。

② キャッシュレス決済の導入

キャッシュレス決済を導入しております(一部店舗を除く)。ご購入時のお客さまと従業員の接触を軽減することができます。

③ お持ち帰り商品の販売

うどん、丼、天ぷらなどおひとつからお持ち帰りいただけます。ご家庭でゆっくりと丸亀製麺のおいしさをお楽しみください。

—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 800 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 マーケティング本部 コミュニケーションデザイン部 佐久間、阿部、前田

E-mail : marugame-pr@toridoll.com <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。