

<第4弾>丸亀製麺の“ひと手間かけた冬のうまい！”シリーズ最終章

お待たせしました！

広島県産牡蠣が6個も楽しめる『牡蠣たまあんかけうどん』が
いよいよ今年も登場！からっと揚げた牡蠣を堪能できる新作も！

8種類の具材を目の前で調理『豚ちゃんぽんうどん』が3年ぶり復活！

～2024年1月30日(火)より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、2024年1月30日(火)より“ひと手間かけた冬のうまい！”シリーズ最終章の第4弾として、全国の丸亀製麺にて『牡蠣たまあんかけうどん』『豚ちゃんぽんうどん』を期間限定で販売いたします。また、一部店舗では、新作『牡蠣ぶっかけうどん』を同時販売いたします。冬本番を迎えるこの時期に、体の芯から温まる濃厚な味わいの3種類が登場いたします。

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」のうどんをご堪能いただける、ひと手間かけた冬だけのおいしさをお楽しみください。



◀広島県産牡蠣を6個贅沢に楽しめる冬の人気商品『牡蠣たまあんかけうどん』が今年も登場！ 牡蠣の旨みを堪能できる新作『牡蠣ぶっかけうどん』も！▶

お客さまからの「丸亀製麺の冬と言えば『牡蠣たまあんかけうどん』！」「この冬も食べたい！」などのお声も多
い中、『牡蠣たまあんかけうどん』がついに登場します。磯の旨みが凝縮された牡蠣は、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、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。
麺をすすった瞬間、牡蠣の旨みが染みでた玉子あんかけが口いっぱい広がる、冬にしか出会えないおいしさ
です。寒さが厳しさを増すこの時期に、牡蠣の旨みが染みだした玉子あんかけが、心も体も温めてくれます。

今年はさらに、新たな牡蠣の魅力を発見してほしいという思いから、新作の『牡蠣ぶっかけうどん』も登場します。
濃厚な旨みを閉じ込めて、からっと揚げた牡蠣がごろっと6個。魚介の旨みたっぷりの海醬だれとアクセントの黒
胡椒とレモンがさらに牡蠣の旨みを引き立て、バター風味※が全体に奥深いコクをもたらせます。牡蠣の旨みやコ
クをたっぷりと打ち立てのもちもちのうどんに絡めてお召し上がりください。

※マーガリンを使用しています。

◀濃厚ちゃんぽんだしと彩り豊かな8種類の具材が打ち立てうどんに絡む『豚ちゃんぽんうどん』▶

豚骨仕立ての濃厚なちゃんぽんだしに肉や野菜など8種類の具材が打ち立てうどんと絡み楽しめる『豚ちゃん
ぽんうどん』が3年ぶりに登場。今回の特製ちゃんぽんだしは、魚介の旨みと丸亀製麺特製のだしの風味が香る
“かえし”が隠し味となり、味の深みとコクが増し、もちもちのうどんとより一層絡む仕立てとなりました。

ご注文をいただいてから、お客さまの目の前で濃厚ちゃんぽんだしと肉や野菜など8種類の具材をひと煮立ちさ
せ、できたて、熱々の状態で提供します。もちもちのうどんと食感の違いが楽しめる具材、ちゃんぽんだしが絡み
合い、最後までおいしく楽しめる“ほっ”とあたたまる一杯です。

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

TORIDOLL →

《今年も帰ってきました！7年目の登場『牡蠣たまあんかけうどん』》



おいさへのひと手間① 広島県産牡蠣の旨みを引き立てる浜ゆで

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もたっぷり強い甘みがあります。浜ゆで牡蠣は、水揚げされた後すぐに、浜で殻ごと海水で茹で上げるため、新鮮でぷりっとした食感が特長。牡蠣特有の食感や濃厚な旨みをお楽しみいただけます。

6個の牡蠣を思う存分、打ち立てのうどんとともにご堪能ください。



おいさへのひと手間② 店内で丁寧に仕込む玉子あんかけ

玉子あんかけは、お店で北海道産の真昆布や複数の削り節から引く香り豊かな白だしをベースに、玉子を数回に分けて入れふわっと仕上げています。ご注文ごとに牡蠣、玉子あんかけ、白ねぎを一緒に炊くため、牡蠣の濃厚な旨みが玉子あんかけに染み、うどんをすする度もちもち食感とともに牡蠣の旨みも味わっていただけます。また、白ねぎの食感と甘みがよりおいしさを引き立てます。



おいさへのひと手間③ 玉子あんかけに絡む釜抜き麺

一軒一軒すべての店で、100%国産小麦、水、塩のみから打つうどんを水で締めず茹で釜から直接盛り付ける「釜抜き麺」でご提供いたします。釜抜き麺は、表面が少し毛羽立ち、ふわふわもちもち食感が特長で、牡蠣の旨みが染み出した玉子あんかけがよく絡み、すする度に口いっぱい濃厚な味わいが広がります。

《新しい牡蠣の魅力に会う、完全新作！『牡蠣ぶっかけうどん』》



おいさのひと手間① 広島県産の浜ゆで牡蠣を「揚げ牡蠣」に

粉をはたいてから揚げて揚げた牡蠣は、牡蠣の旨みがギュッと閉じ込められ、じゅわっと口いっぱいに濃厚な旨みが広がります。外はサクッと中はぷりっとした食感。揚げ牡蠣にすることで、ぶっかけだしや特製海醬だれ、レモンの果汁、バター風味※のkokがより絡み合い、打ち立てうどんのおいしさを引き立たせます。

6個の牡蠣は、まずはそのまま食べて食感を楽しんでみてください。ぶっかけだしが徐々に衣に染みこむと、また違った味わいが楽しめます。※マーガリンを使用しています。



おいさのひと手間② 牡蠣には特製海醬だれと黒胡椒とレモンを

揚げ牡蠣のおいさがより際立つよう、魚介の旨みを詰め込んだ特製海醬だれをかけ、旨みを引き出しています。仕上げにアクセントとして、黒胡椒を振りかけ味わいに深みを持たせています。きゅっとレモンを絞れば、濃厚な味わいにさわやかな香りと酸味が加わり、さっぱりと味わっていただけます。



おいさのひと手間③ さらにkok深く！バター風味仕立て

牡蠣のkokをさらに濃厚に、さらに打ち立てうどんとぶっかけだしの絡みをよくするため、バター風味※に仕立てました。温かいうどんとだしに少しずつ溶かしながら楽しむもよし、牡蠣にたっぷりつけて濃厚さを味わうのもよし、全体をよく混ぜてお召し上がりいただくのもよし。お好きな食べ方でお楽しみください。

食べ始めたら箸が止まらないこと間違いなしです。※マーガリンを使用しています。

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→

《肉も野菜も！8種類もの多彩な具材と濃厚ちゃんぽんだしの相性が抜群『豚ちゃんぽんうどん』》



おいしさへのひと手間① ご注文ごとに調理するため、具材のシャキシャキ感が楽しめる！

ご注文ごとに、濃厚ちゃんぽんだしと具材を火にかけて調理いたします。ご提供する直前に火を入れるため、具材のシャキシャキ食感を楽しんでいただけます。目の前で調理するシーンを眺めながら、わくわくとした気持ちで出来上がりをお待ちください。



おいしさへのひと手間② 8種類の具材と打ち立てうどんのバランス

彩り豊かな具材は、豚肉、キャベツ、にんじん、かまぼこ、とうもろこし、玉ねぎ、きくらげ、もやしの8種類。打ち立てうどんとの絡みを考えて、具材や量のバランスを調整しています。豚肉を入れることで、脂の甘さが加わりコクが生まれます。火を入れる前の具材にも下味をつけることで具材に艶が出て、奥深い味わいをお楽しみいただけます。



おいしさへのひと手間③ 店内仕込みの濃厚なちゃんぽんだし

特製ちゃんぽんだしは、うどんと具材を最後まで一緒に楽しんでいただけるように豚骨仕立て濃厚に仕上げています。8種類の具材それぞれの旨みがちゃんぽんだしに合わさり、より複雑でコク深い味わいに。

味の決め手は、最後に振りかける白胡椒。打ち立てうどん、具材、ちゃんぽんだしのおいさを引き立てます。

《店内で丁寧に手づくり！『玉子あんかけうどん』

『明太玉子あんかけうどん』は継続販売！》

茹でたてもちもちのうどんにふわとろ食感の特製玉子あんかけがよく絡む定番の『玉子あんかけうどん』『明太玉子あんかけうどん』は引き続き好評販売中！

この2商品は、うどんと玉子あんかけが良く絡む相性の良さを楽しんでいただきたく、水で締めず、茹で釜から直接どんぶりに盛り付ける「釜抜き麺」でご提供いたします。さらに、店内仕込みにこだわって仕上げる玉子あんかけは、ふわふわとろとろ。玉子あんかけのほっとするやさしい味わいをもちもちのうどんと一緒に楽しみください。あんかけのとろみが熱を閉じ込めるため、最後まで熱々をお楽しみいただけます

おすすめの薬味は、おろししょうが。キリっとした辛さが加わり、体の中から温まっていただけます。



『玉子あんかけうどん』



『明太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ことができる一杯。薬味で味わいの変化を楽しむのもおすすめ。

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。明太子を少しずつ溶かしてお召し上がりください。

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

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	『牡蠣たまあかけうどん』 (温) 	『豚ちゃんぽんうどん』 (温) 	『牡蠣ぶっかけうどん』 (温) 
価格 (税込)	(並)840円、(大)1,000円 (得)1,160円	(並)790円、(大)950円 (得)1,110円	(並)790円、(大)950円 (得)1,110円
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		全国の「丸亀製麺」のショッピングセンターおよびテナントを中心とした一部店舗
	※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/shoplist0130.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	2024年1月30日(火)～3月中旬まで ※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/kaki/>

商品名	『玉子あなかけうどん』(温) 	『明太玉子あなかけうどん』(温) 
価格 (税込)	(並)520円、(大)680円、(得)840円	(並)610円、(大)770円、(得)930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/shoplist0130.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	好評販売中～2024年3月中旬まで ※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	お持ち帰り可能商品です。 ※2時間以内にお召し上がりください。	

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→

■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るのです。

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。