

ここのうどんは、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6月6日

株式会社丸亀製麺

《夏の打ち立て、のどごしつるん。》

丸亀製麺の夏の定番 “鬼おろし”が帰ってきた！

打ち立てでのどごしの良い冷^{ひや}うどんと鬼おろし、焼きたて牛肉が相性抜群
夏の一番人気※1『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が進化して登場

からりとジューシー『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』も一部店舗で販売

～2023年6月13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、「がっつり」かつ「さっぱり」とした味わいの夏の一番人気※1『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を2023年6月13日(火)から全国のロードサイド(主に幹線道路沿いにある独立店舗)を中心とした店舗にて期間限定で販売開始いたします。

また、昨年新登場し『鬼おろし肉ぶっかけうどん』に次ぐ人気っぷり※2の『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』をショッピングセンターなどの店舗にて、同期間中に販売いたします。

※1 『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の販売数は、2018年から2022年までの夏季限定冷うどんの中でNo.1(2023年自社調べ)

※2 2022年の夏季限定冷うどんの売上No.1は『鬼おろし肉ぶっかけうどん』、No.2は『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』(2023年自社調べ)



《さっぱり感がUP！牛肉でがっつりも健在！

夏の一番人気※1『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が今年も帰ってきた》

昨年、ご注文ごとに牛肉を目の前で焼き上げ、よりできたてに進化した夏の一番人気※1商品として大好評の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が、今年の夏も帰ってきました。

今年は「さっぱり」の立役者“特製ぼん酢”が進化し、より清涼感を感じられる仕立てに。水できゅっと締めたのどごしの良い麺と濃いめのだしを合わせたぶっかけうどんに、シャキッとみずみずしい鬼おろしが合わさって、柑橘の風味豊かな特製ぼん酢が全体の味を引き締めます。すっきりとした甘さに仕立てた焼きたて牛肉も相まって生まれる、食感や味わいをお楽しみいただけます。

この機会に爽やかさと食べごたえのある夏らしい一杯を、つるつるとのどごしの良いうどんと一緒に、ぜひご堪能ください。

《ボリューム満点！からりとジューシー『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』今年も一部店舗で販売》

ショッピングセンターなどの店舗では、昨年新たに登場し、発売後たちまち人気となった『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』が登場します！からりとジューシーに揚がった鶏ももから揚げがごろっと3つ味わえる大満足な一杯で、鬼おろし・なすの揚げ浸し・特製ぼん酢・刻み柚子が合わさり、打ち立てうどんとの相性も抜群。こちらも「がっつり」かつ「さっぱり」とした味わいの夏にぴったりな爽やかな一杯です。



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→

《打ち立てだからこそ味わえる、抜群の“のどごし”と“コシ”が魅力の冷うどん》



夏の暑い日にもつるつとのどごしよく楽しめるのが丸亀製麺の冷うどん。毎日800を超えるすべての店で職人が、100%国産の小麦粉、塩、水のみでつくる打ち立て、茹でたての麺を丁寧に水できゅっと締め一杯ずつご提供しています。つるつると滑らかなのどごしと、噛みごちの良いもちっとしたコシを味わえるのは、打ち立てだからこそ。存在感のある打ち立てのうどんに、夏にぴったりの涼感のある具材をあわせれば、他では体験できない、のどごしと満足感のあるおいしさをお楽しみいただけます。

《じゅわっと焼きたて牛肉、鬼おろしでさっぱり『鬼おろし肉ぶっかけうどん』おいしさのこだわり》

【こだわり①】シャキシャキとみずみずしい“鬼おろし”

大根を粗くおろした鬼おろしをひと噛みすれば、シャキシャキとした食感とみずみずしさが口いっぱいに広がります。

鬼おろしは、みずみずしさだけではなく、大根本来の甘みや苦みを感じられるものを使用。のどごしの良い麺との絡みをよくするため、鬼おろしの削り方や粒の大きさまで試行錯誤しました。



【こだわり②】店内仕込みの“特製ぼん酢”で、よりさっぱり感をプラス

仕上げの特製ぼん酢が今年は進化。さっぱりとした酸味と柑橘の爽やかな香りをもたらすぼん酢をベースに、風味豊かなぶっかけだしや香ばしい白ごまを合わせて店内で仕込んでいます。少しとろみをつけることで、鬼おろしやうどんとの絡みが良くなり、よりさっぱりとした味わいを口いっぱいに感じていただけるようになりました。夏限定の爽快感をご堪能ください。



【こだわり③】ご注文ごとに目の前で一杯ずつ焼き上げる“牛肉とたまねぎ”

牛肉はご注文ごとに目の前で焼きたてをご提供。すっきりとした甘さが特徴の割り下で味付けし、目の前調理ならではの、じゅわっとした牛肉の焼ける音や香りが食欲をそそります。焼きたてだからこそ味わえる牛肉の脂の旨みや肉感、さらにはたまねぎのシャキッとした食感を、のどごしの良い冷うどんと一緒に楽しみいただけます。



《からりとジューシーな鶏から、鬼おろしでさっぱり『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』おいしさのこだわり》

ショッピングセンターなどの店舗では、茹でたての麺を水で締めたつるつるでコシのあるぶっかけうどんに、お子さまから大人まで大好きな鶏ももから揚げをごろっと3つ盛ったボリューム感のある『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』を今年も販売いたします。

にんにく醤油味のジューシーな鶏ももから揚げは、鬼おろしと特製ぼん酢とも相性抜群。なすの揚げ浸しと刻み柚子が夏らしさを引き立たせます。



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→

【こだわり①】 打ち立てうどんと鬼おろしとも相性抜群 ジューシーな“鶏ももから揚げ”

ごろっとした大きさの鶏ももから揚げは、店内でにんにく醤油ベースの特製だれで味付けし、ひとつ一つ丁寧に揚げています。香ばしい魅惑的な香りが食欲をそそり、外はかりっと中はじゅわっと旨みが溢れます。

旨みが染み込んだ肉汁たっぷりの鶏ももから揚げは、そのまま味わうもよし、鬼おろしと一緒にさっぱり感をプラスして味わうもよし、つるつるもちもちのうどんやだしと一緒に頬張り、ボリューム感のある食べ応えや、旨み溢れる味わいをお楽しみください。



【こだわり②】 だしの旨みが染み出る“なすの揚げ浸し”と“刻み柚子”

彩りの良いなすを揚げ浸しにして添えました。だしが染み込んだ揚げなすは、肉厚でとろっとした食感が特徴。噛むたび口の中にじゅわっとなすとだしの旨みを味わっていただけます。さらに、爽やかな風味の刻み柚子が、鶏ももから揚げのしっかりした味わいに清涼感をプラスしてくれます。



【商品概要】

商品名	『鬼おろし肉ぶっかけうどん』(冷)	『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』(冷)
価格 (税込)	(並)790円、(大)930円、(得)1,070円	(並)790円、(大)930円、(得)1,070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店舗
販売期間	※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/shoplist0613.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。	
備考	2023年6月13日(火)～9月上旬まで ※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。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※容器代として1杯につき40円を別途頂戴いたします。 ※2時間を目安にお早めにお召上がりください。 ※お持ち帰りの際、鬼おろしに特製ぽん酢をかけてご提供いたします。	

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

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→

《夏の打ち立て、のどごしつるん。期間限定 冷うどんラインアップ》

※一部店舗では、販売していない場合がございます。



『冷かけうどん』（冷）並390円、大530円、得670円

知る人ぞ知る、夏の讃岐の定番。冷かけうどん特製に仕立てただしは、かつおの風味が強く、打ち立てうどんの旨さを引き立てます。定番薬味の青ねぎ、サクサクの天かすなど無料の薬味と組み合わせれば楽しみ方は無限大。

販売期間：好評発売中～10月中旬

激辛



『青唐おろしぶっかけうどん』（冷）（温）並520円、大660円、得800円

ひときわ辛みの強い青唐辛子を特製の醤油で煮びたしに。徳島県産のすだちをきゅっとしぼり麺に絡めてお召し上がりください。舌がしびれるほどの辛さがクセになる一杯です。

販売期間：2023年6月13日（火）～7月中旬

激辛



『青唐おろし醤油うどん』（冷）（温）並520円、大660円、得800円

卓上のだししょうゆをお好みでかけて食べる、のどごし抜群の激辛な一杯。だしが入っていない分、青唐辛子の辛みや大根おろしの食感をお楽しみいただけます。

販売期間：2023年6月13日（火）～7月中旬

注意点：お持ち帰りはご利用頂けません。

■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、様々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索し続けています。

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、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。