

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→

Press Release

2023年12月26日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺の“ひと手間かけた冬のうまい！”シリーズ第3弾が登場

新年 初うどんは、丸亀製麺でめでたい“年明けうどん”

どこを食べても蟹、かに、カニ！本ずわい蟹を使った

『かに玉あんかけうどん』と『かにめし』

～2024年1月3日(水)より全国の丸亀製麺にて“期間限定・数量限定”で販売開始～

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3日(水)から1月15日(月)まで“ひと手間かけた冬のうまい！”シリーズ第3弾として、本ずわい蟹を使用した『かに玉あんかけうどん』を期間限定・数量限定で販売いたします。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」のうどんと、口いっぱいに広がる本ずわい蟹の旨みをご堪能いただける、ひと手間かけた冬のうまい！が体现された一杯をお楽しみください。

＜濃厚な甘みと旨みが堪能できる本ずわい蟹と打ち立てうどんを、年明けうどんで！＞

「年明けうどん」とは、白いうどんに“紅”を添えた、紅白のめでたいうどんを年の初めに食べることで、その年の幸せを願うものです。丸亀製麺で「年明けうどん」を全国販売するのは、3年ぶりとなります。

“ひと手間かけた冬のうまい！”シリーズ第3弾として、濃厚な甘みと旨みをお楽しみいただける本ずわい蟹をたっぷり使用した一杯をご用意いたしました。

風味豊かな本ずわい蟹のほぐし身とふわとろの玉子あんかけ、そして打ち立てのうどん。どこを食べても「蟹、かに、カニ！」。口いっぱいに広がる贅沢な甘みと旨みをお楽しみいただき、明るく健やかな一年をお過ごしください。

期間限定販売!

満福

かに玉

あんかけ

うどん

本ずわい蟹

お持ち帰り可

かにめし 500円

甘みたっぷりの本ずわい蟹を打ち立てうどんと一緒に

大 1,170円
並 890円
小 1,030円

【商品概要】

商品名称 : 『かに玉あんかけうどん』

価格(税込) : (並) 890円 / (大) 1,030円 / (得) 1,170円

販売店舗 : 全国の「丸亀製麺」

販売期間 : 2024年1月3日(水)～1月15日(月)

備考 : ※一部店舗では販売していません。

※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。

※お持ち帰り可能商品です。

※お持ち帰りの場合は、三つ葉は付きません。

【店舗別の販売状況はこちら】

<https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0103.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。



※画像はイメージです。

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 丸亀製麺

TORIDOLL➔

《本ずわい蟹・うどん・玉子あんかけ おいしさ重なる ひと手間！》



※画像はイメージです。

【おいしさへのひと手間① 本ずわい蟹の旨みをぎゅっと凝縮させる火入れ】

紅白の“紅”を演出する本ずわい蟹は、蟹本来の旨みと甘みが特長です。この蟹の旨みを最大限に楽しんでいただくために、あえて何も加えずに軽く火を入れ水分を飛ばすことで、本ずわい蟹の旨みを濃厚に感じていただけるように仕立てています。もちもちしたうどんとの絡みも良くなります。たっぷりと絡ませてお召し上がりください。



【おいしさへのひと手間② 打ち立てふわふわもちもちの釜抜き麺】

紅白の“白”を演出するうどんは、一軒一軒すべての店で国産小麦100%、塩、水のみで打ち、釜から直接どんぶりに盛り付ける、あつあつの「釜抜き麺」を使用。もちとした食感のうどんには、鮮度の証でもある“くびれ”があり、そこに蟹と玉子あんかけがよく絡み、冬だけのおいしさをご堪能いただけます。



【おいしさへのひと手間③ 店で丁寧に仕込む玉子あんかけ】

本ずわい蟹の旨みと風味豊かなやさしい味わいの玉子あんかけは相性抜群。玉子あんかけに使用する白だしは、北海道産真昆布と厳選した複数の削り節で深いコクと香りを感じていただけるよう仕立てています。手間を惜まず、玉子を数回に分けて溶き入れていくことで、ふわふわとろとろの玉子あんかけとなります。

《本ずわい蟹を使った『かにめし』も限定登場》

是非この機会に本ずわい蟹を目いっぱいご堪能いただきたく、『かにめし』もご用意しています。にんじんやれんこん等具材感を感じていただける五目ちらしは、少し甘めの仕立て。その上に、彩り豊かな錦糸卵としっかりとふわふわの本ずわい蟹のほぐし身をたっぷりのせてご提供いたします。『かに玉あんかけうどん』と一緒に蟹づくしを楽しんでいただくのもよし、『かけうどん』や『釜揚げうどん』などシンプルな味わいのうどんと一緒に食べていただくのもおすすめです。

【商品概要】

商品名称 : 『かにめし』

価格(税込) : 500円

販売店舗 : 全国の「丸亀製麺」

販売期間 : 2024年1月3日(水)～1月15日(月)

備考 : ※一部店舗では販売していません。

※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。



【店舗別の販売状況はこちら】<https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0103.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。

《年明けうどんとは》



うどんは、太くて長いことから、古来より長寿を祈る縁起物として食べられてきました。「年明けうどん」とは、この純白のうどんに紅いトッピングを添え、年の初めに食べることで、その年の人々の幸せや長寿を願うものです。

丸亀製麺では、香川県 本場さぬきうどん共同組合年明けうどん普及委員会の皆様の活動に賛同し、年の初めを華やかに彩る商品として、2024年に本ずわい蟹を使用した『かに玉あんかけうどん』を販売します。“紅”の本ずわい蟹を“白”の打ち立てうどんに添え、紅白を演出しております。

お正月には、その年の幸せを祈りながら「年明けうどん」を是非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 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。