

ここのうどんは、生きています。

# 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11月28日  
株式会社丸亀製麺

### <第1弾>丸亀製麺の“ひと手間かけた冬のうまい！”が続々登場

## 冬限定の人気商品が今年も帰ってくる！ 寒い冬にしみ入るだしの旨み、『鴨ねぎうどん』 ふわとろ『肉がさね玉子あんかけうどん』

### ～2023年12月5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、2023年12月5日(火)より“ひと手間かけた冬のうまい！”シリーズ第1弾として、人気の『鴨ねぎうどん』『肉がさね玉子あんかけうどん』『玉子あんかけうどん』『明太玉子あんかけうどん』を期間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、ひと手間かけた冬の一杯をお楽しみください。

### <<鴨の脂の甘みがたまらない！打ち立てうどんと鴨と冬に甘くなるねぎで作る『鴨ねぎうどん』>>

今年の『鴨ねぎうどん』はこっくりと濃厚な脂の深い旨みを感じていただけるよう、ひと手間かけて仕上げました。打ち立てのうどんと一緒に召し上がりいただくために最適な厚みの鴨ロース肉は、ご注文をいただいてから特製の鴨だしに下味をつけた鴨ロース肉を火にかけ、手早く仕上げることで、パサつきがなくしっとり、やわらかで鴨肉の香り高く上品なうまみを堪能いただけます。焼き目をつけた白ねぎの香ばしさ、鴨の脂がにじみ輝くだしとあわせてぜひお楽しみください。※合鴨肉を使用しております。



### <<今冬も登場！うまいの四重奏！>>

### 打ち立てうどんと牛肉・合わせそばろ・手づくり玉子あんでお腹の中からぽっかぽか>>

2023年1月に冬の人気商品であった『肉玉あんかけうどん』をバージョンアップし誕生した『肉がさね玉子あんかけうどん』。

打ち立てうどんに手づくりのふわふわとろとろのやさしい玉子あん。そして甘辛く炊いた牛肉に、しょうがをピリリと効かせた豚と鶏の合わせそばろを“どさっ”とのせた一杯。どこを食べても肉の旨みを感じられる満足感を味わっていただけます。

また、食べ終えるころにはお腹のなかからぽっかぽかになる一杯です。

### <<この冬のうまい！は第4弾まで>>

この冬の丸亀製麺は、「ひと手間かけた冬のうまい！」を感じていただける商品を数多くご用意しており、今回の『鴨ねぎうどん』と『肉がさね玉子あんかけうどん』を皮切りに続々商品が登場します。

冬に旬を迎える食材や、冬にこそ食べたくなる手づくり、できたての温かいうどんにご期待ください。

丸亀製麺

ここのうどんは、生きています。  
丸亀製麺

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→

## 《やわらか鴨、だしの旨みがたまらない 鴨ねぎうどん 商品概要》



### 【おいしさへのひと手間① 仕込みと下味で味わいに磨きを】

合鴨ロース肉は火入れの前に割り下の下味をつけ、味わいに深みを持たせています。また白ねぎは鶏油を加えて焼くことで、味の広がりを目指しています。この食材毎に施す仕込みのひと手間が、鴨の味わいにより一層深みとコクの磨きをかけています。

### 【おいしさへのひと手間② 注文をいただいてから火入れを】

きめ細かくやわらかな肉質の合鴨ロース肉。鴨肉の火入れは非常に繊細です。しっとり柔らかくお召しあがりいただくにはご注文をいただいてから手鍋に特製だしと生の鴨肉を入れ手早く仕上げる必要があります。絶妙な火入れの柔らかな口当たりの鴨肉は虜になること間違いなし。

### 【おいしさへのひと手間③ 旬の甘い白ねぎを香ばしく焼く】

寒い季節には甘味がより一層増す白ねぎ。熱を加えることでさらに甘くなります。お店でじっくり焼き目を付けることで、冬ねぎならではの甘みが引き出されます。さらにとろりとした食感と香ばしさをお楽しみいただけます。

### 【おいしさへのひと手間④ 鴨の旨みがしみた特製だし】

鴨肉の旨みと脂の甘味を最大限引き出せるように、お店で数時間おきにひく白だしと特製のかえしを入れ特製鴨だしをご用意。澄んだ特製だしに鴨のコク、そして脂が加わることで旨みが増し味わいが膨らみます。あしらいの三つ葉と柚子皮の香りが絶妙なバランスで加わります。打ち立てうどんの小麦の香りを感じながら一気にすすれば心地よい香りを感じていただけます。  
※合鴨肉を使用しております。



## 《うまいの上にもうまいのをせた 肉がさね玉子あんかけうどん 商品概要》



### 【おいしさへのひと手間① 味付け・調理を変えた3種のお肉】

牛肉は少し甘めに味付けをし、牛肉の旨みが詰まった煮汁をしつかりとまとわせることで玉子あんよく馴染みます。

一方、豚と鶏の合わせそぼろには、しょうがをピリリと効かせることで、牛肉とは違った味わいに。合わせそぼろが玉子あん全体に広がることでどこを食べてもお肉を味わっていただくことが出来ます。

### 【おいしさへのひと手間② お店仕込みのだしの香り漂う ふわとろ玉子あん】

丸亀製麺では北海道産の真昆布とこだわりの数種類の節を使って、風味が飛びやすいだしの香りを堪能していただくために、数時間おきにだしをひいています。この香り高いたしにとろみをつけ、そこにこだわりの玉子をたっぷり使いふわふわとろとろの玉子あんを作っています。とろみをつけてから、数回にわけて丁寧に玉子をいれる、このひと手間がおいしい玉子あんづくりへのこだわりです。

### 【おいしさへのひと手間③ 熱々の打ち立て・切りたて・茹でたてうどん】

丸亀製麺のお店では毎日国産小麦100%と塩、水のみを使い、店舗でうどんを打っています。打ち立て・生のうどん、そして打ち立て、切りたて、茹でたてだからこそ「つや」「もちもち」のうどんをお楽しみいただけます。



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→

商品名	『鴨ねぎうどん』(温) 	『肉がさね玉子あんかけうどん』(温) 
価格(税込)	(並)820円、(大)960円、(得)1,100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	
	※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】 <a href="https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1205.pdf">https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1205.pdf</a> ※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	2023年12月5日(火)～2024年1月下旬まで ※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。	お持ち帰り可能商品です。

商品名	『玉子あんかけうどん』(温) 	『明太玉子あんかけうどん』(温) 
価格(税込)	(並)520円、(大)660円、(得)800円	(並)610円、(大)750円、(得)890円
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、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】 <a href="https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1205.pdf">https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1205.pdf</a> ※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	2023年12月5日(火)～2024年3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。	

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

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、宮林  
E-mail : [marugame-pr@toridoll.com](mailto: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。