

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2020年12月10日

株式会社丸亀製麺

寒い“冬”に打ち立てうどんでおなかいっぱい幸せを！
最大920円お得！「まんぷく祭り」キャンペーン
『冬の打ち立てセット』ご注文で「並→大」への麺増量が無料！
～ 12月15日(火)～1月11日(月)全国の丸亀製麺で実施 ～

株式会社丸亀製麺(本社:兵庫県神戸市、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」では、2020年12月2日(水)から販売しております『冬の打ち立てセット』を12月15日(火)～1月11日(月)の期間にご注文いただくと、無料で麺を「並」から「大」へ増量してご提供させていただきます。

『冬の打ち立てセット』はシンプルなかけうどんやぶっかけうどんに、サクサクの天ぷらやジューシーないなり、おむすびを選べるお得なセットです。温かいかけうどんとお好きな天ぷら、おむすびを楽しんでいただくのもよし。追加料金(+200円)の「牛肉トッピング追加」でボリュームアップしていただくのもよし。野菜かき揚げやかしわ天等好きな天ぷらばかりを選んでいただいてもよし。丸亀製麺の「手づくり・できたて」の商品の中から、お客さま好みのセットをお作りいただけます。

冬も本格化してくる師走のこの時期。麺を増量した『冬の打ち立てセット』では最大で920円もお得になります。ぜひこの機会に、店内でもお持ち帰りでも打ち立て・茹でたての温かくもちもちしたおうどんを、おなかいっぱい召し上がっていただき、「まんぷく」で心も“満足”する年末年始をお迎えください。

■「まんぷく祭り」キャンペーン概要

期間：2020年12月15日(火)～2021年1月11日(月)

内容：『冬の打ち立てセット』のうどん「並」から「大」に麺増量を無料でご提供いたします。

対象商品：『冬の打ち立てセット』のうどんが対象
※お持ち帰りも可能です。

対象店舗：全国の「丸亀製麺」「麵屋通り」
※一部店舗では実施しておりません。

注意事項：

※アプリクーポンやその他の割引クーポンはご利用いただけません。

※他注意事項は『打ち立てセット』と同様となります。

※お得額の算出は160円の天ぷらを選んだ場合と麺増量をした場合の金額となっております。

URL：<https://www.marugame->

[seimen.com/menu/uchitateset/#manpuku](https://www.marugame-seimen.com/menu/uchitateset/#manpuku)

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

■『冬の打ち立てセット』概要

2020年12月2日(水)から期間限定で販売しております『冬の打ち立てセット』は、店内やお持ち帰りで丸亀製麺の打ち立て・もちもちのうどんと、サクサクの天ぷらやジューシーないなり、おむすびが選べるお得なセットです。さらに、追加料金で「牛肉トッピング追加」などのオプションもご用意。ぜひ年末年始にご家族や友人と一緒に楽しみください。また、新型コロナウイルス感染拡大抑制のため、キャッシュレス決済を順次導入しております。大切な方々と安心安全な食事のひとときをお過ごしください。



期間：2020年12月2日(水)～2021年2月下旬予定

内容：2人前、3人前、4人前をご用意。

ひとりあたりうどん1つと、好きな天ぷら・いなり・おむすびから2つお選びいただけます。

●2人前 1,000円(税込) うどん(並)2つ、天ぷら・いなり(または、おむすび) から好きな商品を4つ

●3人前 1,500円(税込) うどん(並)3つ、天ぷら・いなり(または、おむすび) から好きな商品を6つ

●4人前 2,000円(税込) うどん(並)4つ、天ぷら・いなり(または、おむすび) から好きな商品を8つ

※うどんは、ぶっかけ(温・冷)、かけ(温のみ)の2種類からお選びいただけます。

※天ぷらは、店内で販売している商品(300円以上の天ぷらは除く)から、好きなものをお選びいただけます。

※お持ち帰りの場合は、おむすびは対象外となります。

※ひとりあたり+200円で「牛肉トッピング追加」可能です。

※うどん(得)へ変更の場合はひとりあたり+220円となります。

※得サイズは一部店舗では実施していません。



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)の設置
- 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)によるふき取り強化
- 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、当換気システム・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」のご用意

—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 850 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、作り立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 マーケティング統括本部 コミュニケーションデザイン部 PR課 宮林、阿部、前田

E-mail : marugameseimen-pr@toridoll.com

<http://www.toridoll.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。