

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年12月2日

株式会社丸亀製麺

お得に 打ち立てうどん・あつあつ天ぷら・いなり・おむすびから 選べる

ご家族にぴったり『冬の打ち立てセット』登場

～12月2日(水)から全国の丸亀製麺にて販売開始～

コロナ禍でも安心を。キャッシュレス対応店舗 順次拡大中

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)から期間限定で『冬の打ち立てセット』を販売します。本商品は、店頭やお持ち帰りで丸亀製麺のもちもちの打ち立てうどんと、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」や「麺増量」などのオプションもご用意しました。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。大切なご家族や友人との安心安全なお食事をお楽しみください。



■ ご家族におすすめしたい! “いいこと”が詰まった『冬の打ち立てセット』のススメ

その1 「お得」ひとりあたり500円でご提供

商品の組み合わせ次第では、2人前で最大240円、3人前で最大360円、4人前で最大480円のお得となる本セットは、お得に丸亀製麺でのお食事を楽しみたいという、ご家族や友人同士でのご利用におすすめです。

その2 「シーンに合わせて活用可能」

2人前から4人前までご用意しているため、複数人での利用に最適です。また、お持ち帰りも対応可能なため、年末年始は、店頭やお持ち帰りでシーンに合わせてご家族や友人と一緒に楽しみいただけます。さらに、今回は「牛肉トッピング追加」「麺増量」が可能のため、食べ盛りのお子さまや働き盛りのお父さんの期待にもお応えできます。

その3 「手づくり・できたて」だからおいしい

一軒一軒のお店で粉からつくるからこそ実現できるもちもち食感とつるつるとしたのど越しのうどんはもちろんのこと、サクサクの天ぷら、ジューシーないなりやおむすびもすべて手づくりでご用意しています。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■『冬の打ち立てセット』概要

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、店頭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(大)へ変更の場合は、ひとりあたり+110円、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おりません。

※お得額の算出は160円の天ぷらを選んだ場合の金額となっております。

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/uchitateset/>



■順次、「キャッシュレス対応」店舗 導入予定！コロナ禍でも安心してご家族でお食事を。

丸亀製麺では、お客さまの安全と安心を第一に考え、従業員のマスク等の着用の徹底や店内のテーブル・備品など接触が多い箇所の消毒ふき取り強化など感染症予防に取り組んでおります。

さらに、従業員とお客さまの接触回数を減らすため、また、よりスムーズでスピーディーなお支払いのために、キャッシュレス決済を順次導入しております。大切なご家族や友人との安心安全なお食事をお楽しみください。

丸亀製麺で利用可能なキャッシュレス決済サービスは下記の通りです。



対応店舗については、下記 URL よりお近くのお店を検索、確認いただきますようお願いいたします。

【店舗検索 URL】<https://www.marugame-seimen.com/shop/>

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部 宮林、阿部、前田

E-mail : tori-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。