

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2022年10月20日
株式会社丸亀製麺

秋の行楽シーズンにも。いつでもどこでも手づくり・できたてが楽しめる

390円から選べる「丸亀うどん弁当」から秋を感じる新作登場

風味豊かな山菜のうまみ『山菜おろしうどん弁当』

～2022年10月25日(火)から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)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、「丸亀うどん弁当」シリーズから、秋の新作『山菜おろしうどん弁当』を2022年10月25日(火)より期間限定で販売いたします。また、お手頃価格で手軽に「丸亀うどん弁当」を楽しんでいただきたいという思いから、現在好評販売中の『紅しょうがバラ天うどん弁当』の継続販売が決定いたしました。他、秋の新作『げそ天うどん弁当』も同日より期間限定で販売いたします。

さらに、肌寒くなる季節に合わせて、『定番うどん弁当』などは、温かいかけうどんと、冷たいぶっかけうどんの2種類からお選びいただけるようになりました。お弁当ならではの持ち運びしやすいサイズのため、ご自宅での食事はもちろん、行楽シーズンにご家族や友人とご一緒にお好きな場所でお召上がりください。



■秋の新作！風味豊かな山菜のうまみたっぷり『山菜おろしうどん弁当』

わらびやぜんまいなどの彩り豊かな山菜と大根おろしをうどんに合わせた『山菜おろしうどん弁当』は、さっぱりとしながらも風味豊かな山菜の旨みを感じるひと品です。食感の異なる旨みたっぷりの山菜や、野菜バラ天、おかずが温かいかけだしと混ぜ合うことで、コクが加わり、奥深い味わいをお楽しみいただけます。肌寒くなる季節に、ほっと温まる優しい味わいのかけだしがたっぷり入った『山菜おろしうどん弁当』がおすすめです。

※『山菜おろしうどん弁当』は、かけ(温)のみの販売です。

■税込390円で大満足『紅しょうがバラ天うどん弁当』

選べる楽しみとお手頃な価格で打ち立てうどんをご堪能いただきたいという思いから、390円ラインアップの『紅しょうがバラ天うどん弁当』を継続して販売いたします。紅しょうがのほどよい酸味とぴりっとした風味がアクセントとなり、うどんとだしとも相性抜群。打ち立てのうどんはしっかり1玉。サクサクのちくわ磯辺天、甘辛い味付けのきんぴらごぼう、だしを効かせたほんのり甘い玉子焼きが入って390円という満足感のあるひと品です。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■さらに秋の新作！店内で下味をつけた豊かな風味と食感がグセになる『げそ天うどん弁当』も新登場

季節限定天ぷらとして何度も登場している“げそ天”。実は、隠れファンも多いげそ天が「丸亀うどん弁当」で味わえるようになりました。店内で、醤油ベースの風味豊かなぶっかけかえしや、おろししょうがなどを合わせて下味をつけ、ひとつひとつ丁寧に天ぷらにしています。サクサクの衣に程良い弾力のあるげそは、噛むたびに旨みが溢れます。打ち立てもちもちのうどん、天ぷら、おかずと一緒に食べれば、食べ応え十分です。

《いつでも、どこでも“丸亀食感”「丸亀うどん弁当」》

打ち立てのうどんを、どこでも、おいしくお召し上がりいただき、少しでも食事の時間に笑顔を増やせたらという思いを込めて、「丸亀うどん弁当」は、どの商品も、打ち立て・茹でたてのうどんと、サクサクの天ぷら、おかずがぎゅっと詰まっています。

お弁当でも、ひとつずつご注文をいただいてから茹でたての麺を詰めるからこそ、もちっとした噛みごちと、つるっとしたのど越しをお楽しみいただけます。

ご自宅での食事はもちろん、これから秋の行楽シーズンに、いつでも、どこでも、手軽に楽しめる打ち立ての「丸亀うどん弁当」をご堪能ください。



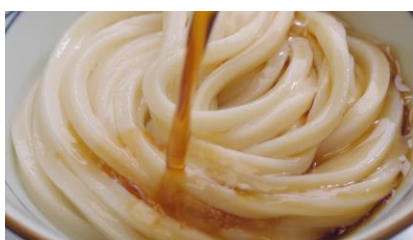
《“温”“冷”選べる！その日の天候や気分に合わせて》

これからぐっと肌寒くなる季節に、その日の天候や気分に合わせて、「丸亀うどん弁当」を召し上がっていただきたいという思いを込めて、温かいかけうどん、または、冷たいぶっかけうどんからお選びいただけます。それぞれのだしに天ぷらとおかずが絶妙に混ざり合って生まれる調和をお楽しみください。店内製麺だからこそ、“温”と“冷”で変わる麺の食感の違いも、お楽しみいただけます。

＜冷たいぶっかけうどんは、つるっと。のど越し抜群＞

醤油ベースで濃い目のぶっかけうどんは、茹でたての麺を水でしっかりと締めることで、麺の表面に艶ができ、つるつるとしたのど越しと弾力のあるコシを味わっていただけます。

天ぷらとおかずの旨みが濃厚な味わいのぶっかけだしと相まってよりコク深い味わいをお楽しみいただけます。



＜ほっと温まるかけうどんは、天ぷらとおかずの旨みが染み出す＞

風味豊かですっきりとした味わいの定番のかけうどんは、打ち立て・茹でたてのうどんと熱々のだしが分かれているので、お弁当でもお店と変わらない、もちっとした食感が楽しめます。サクサクの天ぷらとおかずを、数時間おきに引く風味豊かなかけだしにたっぷり浸すことで旨みが染み出し、打ち立ての麺に絡みます。



※かけ(温)は、一部容器を変更してご提供しております。

丸い包材は保温性が高く温かいままでも持ち帰りいただけます。電子レンジ非対応です。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【丸亀うどん弁当】商品概要

「丸亀うどん弁当」は、ぶっかけ(冷)、かけ(温)からお選びいただけます。

※『山菜おろしうどん弁当』は、かけ(温)のみの販売です。

「丸亀うどん弁当」は、ちくわ磯辺天、野菜バラ天、きんぴらごぼう、玉子焼きが入っています。

※『紅しょうがバラ天うどん弁当』には、野菜バラ天は入っていません。

390 円(税込・容器代含)			
商品名	『紅しょうがバラ天うどん弁当』  	『定番うどん弁当』  	
商品説明	目にも鮮やかな紅しょうがをバラ天に。ぴりりとした味わいは、うどんとだしとも相性抜群。	390 円で打ち立てのうどんと天ぷら、おかずが詰まった定番のひと品。	
520 円(税込・容器代含)			
商品名	『げそ天うどん弁当』  	『かしわ天うどん弁当』  	『えび天うどん弁当』  
商品説明	弾力のある噛み応えのげそ天入りで大満足！	天ぷら一番人気のジューシーなかしわ天入り！	みんな大好きなえび天入り！えび天好きの方におすすめ。
590 円(税込・容器代含)			
商品名	『山菜おろしうどん弁当』  		
商品説明	わらびやぜんまいなどの彩り豊かな山菜と大根おろしをうどんに合わせたさっぱりとしたお弁当。 野菜バラ天やおかずが優しいかけだしと混ぜり合い、風味豊かな山菜の旨みと奥深い味わいをお楽しみください！		
販売期間	2022 年 10 月 25 日(火)～11 月下旬:『山菜おろしうどん弁当』、『げそ天うどん弁当』 ※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。 ※商品の販売期間は、予告なく変更となる場合がございます。		
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※一部店舗では販売していません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。		
備考	※お持ち帰り専用商品です。 ※2 時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※うどんのサイズは、(並)のみです。 ※かけ(温)は、一部容器を変更してご提供しております。丸型容器は電子レンジ非対応です。		
URL	https://jp.marugame.com/menu/marugameudonbento/		

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)を設置しております。

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)によるふき取りを強化しております。

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、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」をご用意しております。

⑤ アクリル板などの間仕切りの設置

ご注文口や天ぷらの陳列レーン、客席に飛沫感染を防ぐアクリル板などの間仕切りの設置をしております。

< ご購入時に接触を軽減する取り組み >

① モバイルオーダーの導入

スマホで事前に注文することで、列に並ばずに商品を購入することができ、人混みや混雑を避けることができます。

② キャッシュレス決済の導入

キャッシュレス決済を導入しております(一部店舗を除く)。ご購入時のお客さまと従業員の接触を軽減することができます。

③ お持ち帰り商品の販売

うどん、丼、天ぷらなどおひとつからお持ち帰りいただけます。ご家庭でゆっくりと丸亀製麺のおいしさをお楽しみください。

—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 800 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 マーケティング本部 コミュニケーションデザイン部 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。