

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021年2月24日

株式会社丸亀製麺

丸亀製麺 季節限定 人気うどんから
濃厚スープの『うま辛担々うどん』と
春の『あさりうどん』が帰ってきた！

さらに今年は2種の辛辛(からから)うどんシリーズも加わり、全4種を販売！
～2021年3月2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: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」は、毎年ご好評をいただいている『うま辛担々うどん』『あさりうどん』と、さらに辛辛(からから)うどんシリーズとして『辛辛(からから)担々うどん』『辛辛(からから)あさりうどん』の全4種を2021年3月2日(火)から期間限定で全国の丸亀製麺にて販売いたします。

また、『うま辛担々うどん』『辛辛(からから)担々うどん』は、お持ち帰り対象商品のため、おうちでも春限定の打ち立てうどんをお楽しみいただけます。



◆根強い人気を誇る定番！季節限定うどんか、新登場の辛辛(からから)うどんシリーズか！あなたはどっち？

丸亀製麺では、商品のバリエーションを増やし、より多くのお客さまに打ち立てもちもちのうどんをお腹いっぱい食べて、満足していただきたいという想いを込めて、毎年ご好評いただいている『うま辛担々うどん』『あさりうどん』に加えて、辛辛(からから)うどんシリーズとして、新登場の『辛辛(からから)担々うどん』『辛辛(からから)あさりうどん』の2商品を販売いたします。

新商品の辛辛(からから)うどんシリーズ2種は、しっかりとした辛さの中にも旨みを感じられるように、それぞれ辛さと旨みのバランスにこだわった一杯に仕立てております。濃厚な辛さを求めるあなたには、「辛ジャン」がクセになる、後引く辛さ倍増のクリーミーな『辛辛(からから)担々うどん』を。あっさりとした辛さを求めるあなたには、魚介の旨み際立つ特製の「うま辛だし」が食欲をそそる『辛辛(からから)あさりうどん』がおすすです。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■うま辛な刺激がクセになる『うま辛担々うどん』辛さレベル★

毎年好評の『うま辛担々うどん』は、濃厚な担々スープをかけた上に、肉感のある甘辛のそぼろ、彩りにほうれん草を盛り付け、かつお粉・香味ラー油をかけたひと品です。



【おいしさポイント①】和の風味香る濃厚担々スープ

すべてのお店で毎日数時間おきに引く風味豊かな白だしに、胡麻ペーストを加えることでコクのある“まろやか”で“濃厚”な担々スープに仕上げました。かつお粉を加えることで麺をすすると同時に奥深い和風の味わいを感じていただけます。

【おいしさポイント②】旨みがギュッと！鶏豚そぼろ

そぼろは、鶏と豚のひき肉を合わせたもの。にんにくとしょうがを効かせてピリ辛に仕上げているので、担々スープがそぼろの旨みと辛さを引き立てます。香味ラー油は、打ち立てうどんに絡み、後引くうま辛の決め手です。

■辛党派のみなさん、お待たせしました！『辛辛(からから)担々うどん』辛さレベル★★★

今春、新登場の『辛辛(からから)担々うどん』は、唐辛子やハバネロチリ、フライドガーリックなどを合わせた「辛ジャン」が加わり、さらにコク深い辛みを感じられるひと品です。



【おすすめのお召し上がり方①】

「辛ジャン」をなめらかな担々スープに少しずつ混ぜて味の変化を楽しむもよし。一気に混ぜてコク深い辛みを味わうもよし。打ち立てのうどんとしっかり絡めてお召し上がりください。

【おすすめのお召し上がり方②】

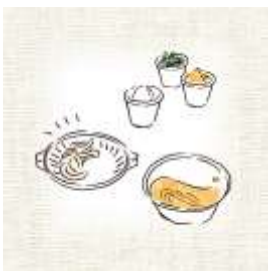
「温泉玉子」をトッピングすれば、玉子のコクが加わり、まろやかな味わいをお楽しみいただけます。

また、柑橘香る丸亀製麺特製の「七香七味」を加えれば、爽やかな辛みが加わり、より奥深い味わいの一杯に。

◆“お持ち帰り”ならではのアレンジレシピをご紹介します

打ち立て、茹でたてのうどんを、麺とスープが分かれたお持ち帰り専用容器で用意いたします。麺とスープが分かれていますので、伸びにくく、保温性にも優れているため温かい状態で、お自宅でも本格的な打ち立てのもちもち食感をお楽しみいただけます。さらに、一杯で二度おいしくなるアレンジレシピで、お持ち帰りだからこそできる味わいをお楽しみください。

<具だくさんで大満足 つけ麺風担々うどん>



【手順①】

『うま辛担々うどん』と一緒に「温泉玉子」を購入し、まずは、麺を半分、担々スープに入れ、お召し上がりください。



【手順②】

残りの麺を水にくぐらせ、コシのある丸亀食感に。



【手順③】


「温泉玉子」を絡めた麺を、薬味を加えた担々スープにつけて、つけ麺風にお楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	『うま辛担々うどん』(温) 	『辛辛(からから)担々うどん』(温) 
販売価格 (税込)	(並)670 円、(大)780 円、(得)890 円	(並)690 円、(大)800 円、(得)910 円
備考	※お持ち帰りは(並)(大)のみです。 ※一部店舗にて、販売商品と価格が異なる場合があります。 ※税込価格につきましては、店内飲食とお持ち帰りのいずれも同一の価格で表示されておりますが、2021 年 3 月 2 日(火)よりお持ち帰りの場合には、一杯につき、30 円の容器代を別途頂戴いたします。	
URL	https://www.marugame-seimen.com/menu/new/tantan2021/	
販売期間	2021 年 3 月 2 日(火)～2021 年 4 月中旬 ※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。	
販売店舗	全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」 ※一部店舗では販売していない場合がございます。 【販売店舗一覧はこちら】 https://www.marugame-seimen.com/menu/new/tantan2021/pdf/shoplist.pdf	

■春の訪れが味わえる！あさりの旨みたっぷり『あさりうどん』

『あさりうどん』は、知る人ぞ知る丸亀製麺の春だけの人気商品です。ご注文ごとに一杯ずつ、たっぷりの殻付きのあさりを丸亀製麺自慢のだしとあわせることで、香り豊かな一杯に仕上げました。あさりから出る旨みたっぷりのだしともちもちの麺をすすれば、舌で春を感じられ、さらに麺が見えないほどのたっぷりの殻付きあさりとわかめは、目でも春を感じていただける商品です。



【おいしさポイント①】あつあつもちもちの麺

あつあつでもちもちの麺は、水で締めずに釜から直接、丼に盛り付けているので、まだまだ肌寒い夜に、お腹の底からぽかぽかと温まる一杯です。

また、釜から直接盛り付けた麺は、旨みたっぷりのだしとの絡みもよく、よりもちもちとした食感をお楽しみいただけます。

【おいしさポイント②】商品ができあがる様子が見える

ご注文ごとに1杯ずつおつくりするため、まさにできたてをお召し上がりいただけます。打ち立てのうどんにたっぷりの殻付きあさりが盛られる瞬間、食欲はピークに。商品ができあがる様子が見えるのも、丸亀製麺ならではの楽しみです。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■特製の「うま辛だし」がクセになる！『辛辛(からから)あさりうどん』辛さレベル★★

よりコクと旨みを感じていただけるピリ辛の特製だしで、注文ごとに一杯ずつお作りする『辛辛(からから)あさりうどん』が新登場。あさりの旨みが染み出た奥深い味わいのうま辛だしと打ち立てもちもちの麺は相性抜群です。



【おいしさポイント①】あさりの旨み溢れるピリ辛特製うま辛だし

辛さの中にもしっかりとあさりの旨みを感じていただけるように、辛みと旨みのバランスにこだわったうま辛だしはまさに絶品です。あさりの旨みと唐辛子の辛みが織りなす奥深い味わいをぜひご堪能ください。

【おいしさポイント②】仕上げの特製ラー油で風味をプラス

仕上げに唐辛子と香味ラー油を合わせた特製ラー油を回しかけることで、だしと麺との絡みがよくなり、すする度にぴりりとした刺激と香ばしい風味をお楽しみいただけます。

【商品概要】

商品名	『あさりうどん』(温) 	『辛辛(からから)あさりうどん』(温) 
販売価格(税込)	(並)630円、(大)740円、(得)850円	(並)690円、(大)800円、(得)910円
備考	※お持ち帰り対象商品ではございません。 ※一部店舗にて、販売商品と価格が異なる場合があります。	
URL	https://www.marugame-seimen.com/menu/new/tantan2021/#recommend-sec	
販売期間	『あさりうどん』 2021年3月2日(火)～2021年6月上旬 『辛辛(からから)あさりうどん』 2021年3月2日(火)～2021年4月中旬 ※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。	
販売店舗	全国の「丸亀製麺」、「麺屋通り」 ※一部店舗では販売していない場合がございます。 【販売店舗一覧はこちら】 https://www.marugame-seimen.com/menu/new/tantan2021/pdf/shoplist.pdf	

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、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」をご用意しております。

< 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

丸亀製麺の全店でキャッシュレス決済が可能です。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 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 マーケティング統括部 宮林、豊饒、阿部

E-mail : marugame-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。