

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28日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺は11月で創業22周年

感謝の気持ちを込めて、手づくり・できたてのおいしさを存分に楽しめる

特別イベントやキャンペーンを続々とお届け

「手づくり・できたて22年 丸亀製麺 感謝祭」を開催

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、おかげさまで2022年11月21日(月)に創業22周年を迎えます。丸亀製麺は22年間手づくり・できたてにこだわり、毎日すべてのお店で粉からつくる打ち立てで、もちもちのうどんをお客さまに提供してまいりました。これまで支えてくださったお客さまをはじめ、丸亀製麺に関わるすべての皆さまへ感謝を込めて、2022年の11月に「手づくり・できたて22年 丸亀製麺 感謝祭」を開催いたします。皆さまのご来店を従業員一同、心よりお待ちしております。



■打ち立て、茹でたての手づくりうどんを存分に楽しめる！ 特別企画が盛りだくさん

<第1弾> 麵匠(めんしょう)と麵職人がうどんを打つ特別イベント

11月7日(月)～28日(月) 全国7ヶ所の店舗にて開催

<第2弾> 『釜揚げうどん』が(並)から(大)へ麵増量無料キャンペーン

11月7日(月)～28日(月) 『釜揚げうどん』(並)をご注文いただくと、ご希望の方は無料で(大)に麵を増量してご提供

<第3弾> 『釜揚げうどん』をより楽しめるアプリ限定クーポン進呈

『釜揚げうどん』に合うアプリ限定クーポンが、11月7日(月)～30日(水)の期間に週替わりで、公式アプリ内で配信

<第4弾> Twitter キャンペーン「#丸亀製麺の誕生日」

創業日である11月21日(月)に丸亀製麺公式 Twitter にて非売品のスペシャルグッズが当たるキャンペーンを実施

<第5弾> 創業の地 加古川店で『釜揚げうどん』桶のリユースワークショップ開催

『釜揚げうどん』で使用する桶の修理や磨き上げを体験いただけるワークショップを丸亀製麺 加古川店にて2日間開催

特設サイト URL: <https://jp.marugame.com/campaign/sougyousai2022/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<第1弾> 麺匠と麺職人がうどんを打つ特別イベント

本イベントは、麺匠と麺職人がともにつくる打ち立てうどんを実食いただけます。皆さまからたくさんのご応募をいただき、その中から全国7ヶ所にて開催が決定いたしました。

丸亀製麺のおいしさの軸を決め、“打ち立て、茹でたてのうどん”の質を維持するただ一人の存在、麺匠・藤本と、100項目を超える厳しい試験に合格し麺に関する深い知識や技術を持つ麺職人が感謝の気持ちを込めて、うどんをご提供いたします。

イベント当日は、麺匠と各地域の麺職人がその日の気候や生地の状態を見極めて麺を打ち、その日、その時に一番おいしく味わっていただけるうどんの食べ方までおすすめさせていただきます。日々、うどんにとことん向き合う職人がつくる、手づくり・できたての渾身の一杯をぜひ、ご堪能ください。



【イベント開催概要】

開催内容	麺匠と麺職人が打つうどんをお召し上がりいただける特別イベントです。 ※イベント開催時間でご提供するうどんは、麺匠や麺職人が打った麺となります。 ※ご提供するうどんは、通常販売価格でのご提供となります。		
開催店舗 開催日時	(東京都) 丸亀製麺 神田小川町店 (大阪府) 丸亀製麺 大阪狭山店 (静岡県) 丸亀製麺 静岡城北店 (長崎県) 丸亀製麺 佐世保吉岡店 (広島県) 丸亀製麺 福山引野店 (愛知県) 丸亀製麺 梅森台店 (福島県) 丸亀製麺 郡山店	2022年11月7日(月) 2022年11月9日(水) 2022年11月10日(木) 2022年11月14日(月) 2022年11月17日(木) 2022年11月21日(月) 2022年11月28日(月)	18:00~20:00 18:00~20:00 18:00~20:00 18:00~20:00 18:00~20:00 18:00~20:00 18:00~20:00
URL	※イベント開催時間は、前後する場合がございます。 イベント詳細や各開催店舗の詳細は下記 URL よりご確認ください。 https://jp.marugame.com/campaign/sougyousai2022/		

▼さらに、イベント限定のうどん札ステッカーを先着300名に限定配布

麺匠と麺職人がうどんを打つ特別イベントにご参加いただいたお客さまには、各イベント開催店舗の先着300名限定で「麺匠語録うどん札ステッカー」を配布いたします。

表面は、店舗でご利用いただけるうどん札となっており、裏面が限定ステッカーとなっております。全5種類で、それぞれに麺匠のうどんづくりに対するこだわりや想いが記載されており、イベント開催日でしか手に入らない特別なうどん札です。なくなり次第終了となりますので、ぜひお早めにイベント開催店舗にお越しください。



※うどん札は、うどん一杯ご注文につき一枚配布され、枚数によってお得なサービスをご利用いただけます。

※「麺匠語録うどん札ステッカー」は、うどん一杯につき一枚のお渡しとなります。

※なくなり次第、終了となります。終了した際は、通常のうどん札のお渡しとなります。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<第2弾> 『釜揚げうどん』限定！(並)から(大)へ麺増量無料キャンペーン

丸亀製麺では、「夜なきうどん」という食文化を知っていただき、気軽にうどんを楽しんでいただきたいとの想いを込めて、立冬の日を「夜なきうどんの日」と制定しております。今年は「夜なきうどんの日」を含む、2022年11月7日(月)～28日(月)の期間「麺増量キャンペーン」を全国の丸亀製麺にて実施いたします。『釜揚げうどん』のご注文に限り、ご希望の方には(並)サイズを無料で(大)サイズへ“麺”を増量してご提供させていただきます。

ぜひこの機会に、すべての店で粉から打つからこそ味わえる『釜揚げうどん』の小麦の風味やもちもちとした食感を、揚げたての天ぷらや無料で楽しめる薬味などと一緒にお腹いっぱいお召し上がりください。

■実施期間

2022年11月7日(月)～11月28日(月) 終日

※各店舗の営業時間に準ずる

■実施内容

『釜揚げうどん』に限り、(並)から(大)に麺の増量が無料

※一部店舗では、価格が異なる場合がございます。

※お持ち帰りはご利用いただけません。

■対象店舗

全国の「丸亀製麺」



▼麺匠と麺職人がおすすめする！『釜揚げうどん』をより楽しめる食べ方を伝授

麺匠と麺職人が「丸亀製麺に来たら特に食べてほしい！」とおすすめするうどんは、うどん本来のおいしさを存分に味わっていただける看板商品の『釜揚げうどん』です。ご注文をいただいてから、茹で釜から直接うどんをすくいあげ、桶に盛り付けご提供いたします。ひと口すするとふわっと小麦の香りが広がり、白玉のようなもちもち食感を味わっていただけます。

<おすすめの食べ方①> まずは麺をそのまま！

まずは麺を一本そのままお召し上がりください。小麦そのものの風味とほんのりと感じる塩味、ふわもちの食感を存分にお楽しみいただけます。



<おすすめの食べ方②> 無料の薬味で味わいの変化を楽しむ

おすすめの薬味は、「すりごま」と「おろししょうが」、「青ねぎ」です。それぞれの相性の良さを楽しむのはもちろん、すべてつけだしに入れて味わうのもおすすめです。だしの香りと麺のもちもち食感をお楽しみください。



<おすすめの食べ方③> つけだしに「温泉玉子」をトッピング

つけだしに「温泉玉子」を加えれば、濃厚でまろやかな味わいに。茹でたてでもちもちの麺に玉子が絡み、まろやかさとだしの香りが鼻から抜け、なんとも言えないまさを生み出します。



<おすすめの食べ方④> 最後まで『釜揚げうどん』を味わい尽くす

うどんを食べ終わったらつけだしを残った釜湯で割って、蕎麦湯風に楽しむことも。食後にゆっくりと味わえる通好みの楽しみ方です。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<第3弾> 『釜揚げうどん』を存分に楽しむ！ アプリ限定クーポン進呈

丸亀製麺の看板商品である『釜揚げうどん』をさらにおいしく楽しんでいただきたく、創業月の11月には麺職人がおすすめする『釜揚げうどん』と相性抜群の天ぷらやトッピングをお得に楽しめるアプリ限定クーポンを週替わりで進呈いたします。

ぜひ丸亀製麺の公式アプリをダウンロードいただき、アプリ限定クーポンを使って、『釜揚げうどん』と一緒に天ぷらやトッピングをお得にお腹いっぱいお楽しみください。



1 週目:11/7～11/13

【野菜かき揚げ】

さくさく食感の野菜かき揚げと
もちもち食感のうどんが
相性抜群



2 週目:11/14～11/20

【温泉玉子】

つけだしに温泉玉子を加えると
まろやかな味わいに



3 週目:11/21～11/30

【かしわ天】

まずはそのままジューシーな
味わいを楽しみ、
だしに浸して旨みを加えて

■配信期間

2022年11月7日(月)～11月30日(水)

※1週間おきにクーポン内容は変更となります。

※予告なく、クーポン内容や配信期間が変更となる場合がございます。

■配信内容

創業22周年を記念し、『釜揚げうどん』をより楽しめる感謝祭ならではの「アプリ限定クーポン」を丸亀製麺公式アプリにて期間限定で配信

※丸亀製麺公式アプリは、お得なクーポンや季節限定商品の情報を無料でお届けしています。お会計ごとに来店スタンプが貯まり、貯まったスタンプはお得なクーポンと交換可能です。さらに、お品書きや店舗検索などもご利用いただけます。

■注意事項

- ・丸亀製麺公式アプリをお持ちの方のみ対象となるキャンペーンです。
- ・アプリクーポンは、必ずお会計の際にご提示ください。
- ・配信期間中に丸亀製麺公式アプリをダウンロードしたお客さまもご利用いただけます。
- ・「うどん札」との併用は可能です。

【丸亀製麺公式アプリのダウンロードはこちらから】<https://jp.marugame.com/shop/app/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<第4弾> Twitterキャンペーン「#丸亀製麺の誕生日」

～22周年限定スペシャルグッズが当たる～

創業日である11月21日(月)に、Twitterキャンペーンを実施いたします。

Twitterにて、丸亀製麺公式アカウント(@UdonMarugame)が投稿するキャンペーンツイートに「#丸亀製麺の誕生日」を付けて引用リツイートすることでご応募いただけるキャンペーンです。ご応募いただいた方の中から抽選で22周年限定スペシャルグッズをプレゼントいたします。

ぜひ、公式Twitterをフォローして、11月21日(月)をお楽しみにお待ちしております。



<第5弾> 創業の地 加古川店で『釜揚げうどん』桶のリユースワークショップ開催

丸亀製麺の看板商品である『釜揚げうどん』をご提供する際に使用している「桶」は、使っているうちに、タガ(桶の外側にはめている銅製の輪のこと)がはずれたり、水漏れしてくることがあります。手づくりを大切にしている丸亀製麺では、その桶を大切に長く使い続けるために専門の職人たちが一つひとつ丁寧に桶を修理し磨き上げて、再利用するリユースの取り組みを一部の店舗で実施しております。

2022年11月19日(土)と20日(日)の2日間、子どもたちを対象に、丸亀製麺 加古川店にて、実際に店舗で使用している『釜揚げうどん』桶のリユースワークショップを開催いたします。詳しいイベントの詳細は、下記URLからご確認ください。

【URL】<http://xml.irpocket.com/C3397/2022/sustainability01.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)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。