

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1月27日
株式会社丸亀製麺

累計 1,700 万食突破！大好評『丸亀うどん弁当』

冬季限定『熱盛 丸亀うどん弁当』に、寒い冬に心も身体も温まる新作が仲間入り

『熱盛 カレーうどん弁当』が新登場

打ち立てあつあつのうどんと特製カレーだしが絡み合い、食欲をそそる

～2022年2月3日(木)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」では、大好評の冬季限定『熱盛 丸亀うどん弁当』に新作が登場。打ち立てあつあつのうどんと、ピリ辛で絶妙なとろみの特製カレーだしで心も身体も温まっていたきたいという思いから『熱盛 カレーうどん弁当』を2022年2月3日(木)より全国の丸亀製麺にて販売開始いたします。

『丸亀うどん弁当』は作り置きをせず、ご注文をいただいてからひとつひとつ手づくり・できたてをご用意しているため、安心してどこでも気軽にお楽しみいただけます。おかげさまで発売から約9か月で1,700万食を突破いたしました。厳しい寒さが続くこの時期にぴったりの『熱盛 丸亀うどん弁当』で既にご好評いただいている『玉子あんかけうどん』、『かけうどん』に、定番人気の『カレーうどん』がさらに加わり、ご自宅やオフィスなど、その日の気分に合わせてお楽しみいただけます。

■とろみのある特製カレーだしがもちもちの麺に絡み合う『熱盛 カレーうどん弁当』

新登場!

冬限定 熱盛 カレーうどん弁当

さあ、打ち立てを、あつあつで

お持ち帰り専用

ひとつずつが手づくりできたて。

打ち立て丸亀うどん弁当

そのままであったか! レンジで温めるとさらに熱々!

590円

この価格で、このボリューム!

2,980円	2,980円	2,980円	490円	390円
熱盛 えび天 かけうどん弁当	熱盛 えび天 かけうどん弁当	熱盛 かつお天 かけうどん弁当	3種の天ぷらと 定番おかずの うどん弁当	2種の天ぷらと 定番おかずの うどん弁当
2,980円	2,980円	2,980円	490円	390円
熱盛 えび天 玉子あんかけ うどん弁当	熱盛 えび天 かけうどん	熱盛 かつお天 かけうどん	ぶっかけうどん	ぶっかけうどん
590円	490円	390円	490円	390円

うどん弁当のうどんは、ご注文ごとひとつずつできたてをご用意しております。
※「熱盛うどん弁当」の容器はレンジ対応の容器を使用しています。△フタはレンジ非対応です。 ※価格はすべて税込みです。

丸亀製麺

ほどよくスパイスのきいたピリ辛なカレーだしとあつあつの打ち立てうどん、手づくりの天ぷら、おかずが混ざり合うことでお弁当ならではの旨みやコクをより感じていただけます。寒い冬に、食べれば食べるほど、身体がぽかぽかになるお弁当です。

【丸亀製麺 特製のカレーだし】

丸亀製麺のカレーだしは、うどんと相性が合うように、北海道産の真昆布や厳選した複数の削り節から引く白だしをベースに絶妙なとろみをつけた和風仕立て。厳選されたスパイスのピリ辛な味わいの中にだしの旨みや風味を感じていただけます。

打ち立てうどんにとろとしたカレーだしを絡めて豪快にあつあつでもちもちの食感を楽しむもよし、手づくりの天ぷらをカレーだしにくぐらせ、さくっと食感としゅわっと食感を同時に楽しんでもよし。カレーだしが衣に染みわたり、深いコクと旨みを味わっていただけます。

【おすすめのトッピングは『温泉玉子』】

ピリ辛のカレーだしにお持ち帰り可能なトッピングの『温泉玉子』を加えれば、カレー独特のスパイスのきいた刺激の中にまろやかさと濃厚な味わいを楽しんでいただけます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【『熱盛 丸亀うどん弁当』商品概要】

商品名	『熱盛 カレーうどん弁当』 	『熱盛 えび天玉子あんかけうどん弁当』 
価格(税込・容器代含む)	590 円	590 円
商品説明	うどん(温): カレーうどん(並) 1 玉 天ぷら: ちくわ磯辺天、野菜バラ天 おかず: きんぴらごぼう、玉子焼き	うどん(温): 玉子あんかけうどん(並) 1 玉 天ぷら: えび天、ちくわ磯辺天、野菜バラ天 おかず: きんぴらごぼう、玉子焼き
商品名	『熱盛 えび天かけうどん弁当 ～3 種の天ぷらと定番おかず～』 	『熱盛 かけうどん弁当 ～2 種の天ぷらと定番おかず～』 
価格(税込・容器代含む)	490 円	390 円
商品説明	うどん(温): かけうどん(並) 1 玉 天ぷら: えび天、ちくわ磯辺天、野菜バラ天 おかず: きんぴらごぼう、玉子焼き	うどん(温): かけうどん(並) 1 玉 天ぷら: ちくわ磯辺天、野菜バラ天 おかず: きんぴらごぼう、玉子焼き
販売開始日	2022 年 2 月 3 日(木)～ ※店舗によって販売開始・終了時期は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、お取り扱いはございません。	
注意点	※うどんのサイズは並のみとなります。 ※『熱盛 丸亀うどん弁当』は、容器がだしの熱であつくなっていますのでお気をつけください。 ※『熱盛 丸亀うどん弁当』は、電子レンジ対応の容器を使用しています。フタは非対応です。 おすすめの温め時間は、500W/約 3 分・700W/約 2 分半です。 ※お持ち帰り専用商品です。 ※店舗によりお取り扱い商品が異なります。 ※店舗により価格が異なる場合がございます。	
URL	https://www.marugame-seimen.com/campaign/marugameudonbento/	
店舗リスト	https://www.marugame-seimen.com/campaign/currybento/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)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、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。

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、客数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 マーケティング統括部 コミュニケーションデザイン部 宮林、阿部、豊饒、前田

E-mail : marugame-pr@toridoll.com <https://www.marugame-seimen.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。