

このうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2023年1月10日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺にて、全商品を対象にもれなくdポイント2倍！

「丸亀製麺 dポイントキャンペーン」を開催

2023年1月11日(水)～1月31日(火)の期間限定で実施

特製味噌だしと打ち立てもちもちのうどんが寒い冬にぴったり

1月下旬までの期間限定『俺たちの豚汁うどん』を是非この機会に

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)が展開する食の感動体験を追求し、手づくり・できたてにこだわる讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、株式会社NTTドコモが実施する、丸亀製麺における店舗内飲食およびお持ち帰りにおいて、もれなく通常の2倍のdポイントがもらえる「丸亀製麺dポイントキャンペーン」(以下、本キャンペーン)に2023年1月11日(水)から2023年1月31日(火)までの期間限定で参画いたします。



本キャンペーンでは、期間中にキャンペーンサイトからエントリーの上、丸亀製麺の店舗にてお支払いの際に、dポイントカードやdカード®など※をご提示いただいたお客さまを対象に、通常の2倍のdポイントを進呈いたします。さらに、期間中に2日以上、丸亀製麺にてdポイントカードやdカード®など※をご提示のうえ、お支払いいただいたお客さまを対象に、50ポイントを進呈いたします。

また、本キャンペーンは、「丸亀製麺」のモバイルオーダーおよび「d払い®」アプリの「モバイルオーダーサービス」機能から「丸亀製麺テイクアウト」経由で「dアカウント®」と連携の上、お支払いいただいたお客さまについても対象となります。

なお、キャンペーン期間中のdポイント進呈上限は1,000ポイントで、進呈するdポイントは、期間・用途限定ポイントです。

※「dポイントカード」「モバイルdポイントカード」「dカード」「dカード GOLD®」「dカード プリペイド®」のいずれかをご提示いただいた場合。

※「dカード」「d払い」「dアカウント」「dカード GOLD」「dカード プリペイド」は株式会社NTTドコモの登録商標です。

※フードデリバリーサービスは対象外です。

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《ぜひこの機会に食べていただきたい 丸亀製麺こだわりの冬季限定商品》

1月下旬までの期間限定で大好評販売中！うどんに最高に合う唯一無二のおいしさ
大人気の『俺たちの豚汁うどん』



「豚汁だけど、豚汁じゃない。」手づくりできたてのうどんに最高に合う、他にはない味わいを目指し誕生した『俺たちの豚汁うどん』。味わいの決め手は、コク・甘み・旨みを感じられるよう厳選しブレンドした特製味噌だし。具沢山の野菜や豚肉の旨みが味噌と合わさることで、濃厚な味わいを生み出します。さらに、味づくりに欠かせない隠し味としてコチュジャン、オイスターソースを加え、深みのある旨みをプラス。

特製味噌だしに絡むよう、茹で釜から直接すくいあげる茹でたての「釜抜き麺」でご提供いたします。うどんは、毎日店で職人が、100%国産小麦、塩、水のみから手づくりしています。打ち立てだからこそのもちもちとした食感とともに、特製味噌だしの旨みやコク、香りを味わっていただけます。仕上げに、白胡椒をかけることで味が締まり、旨みがより引き立ちます。食べ進めるたびに身体の芯から温まる、寒い冬にうれしい一杯です。

■『俺たちの豚汁うどん』は、好みに合わせてさらなる味わいを楽しめる！

『俺たちの豚汁うどん』をすでに食べたことがある方には、限定トッピングもおすすめてです。刻み生ニラとバターを合わせた『俺たちのニラバター豚汁うどん』は、刻み生ニラの食感と風味、熱々の特製味噌だしの上で溶けるバターのコクと香りが加わり、さらにやみつきになる一杯です。お好みでバターのみ、刻み生ニラのみ、トッピングもご用意しております。

限定トッピングも加えて、自分ならではの一杯をお楽しみください。



『俺たちの豚汁うどん』
打ち立てのもちもちとしたうどんと濃厚な特製味噌だしを絡めてシンプルに味わえます。



『俺たちのニラバター豚汁うどん』
刻み生ニラの風味と食感、バターのまろやかさがプラスされます。



「バタートッピング」
濃厚な特製味噌だしにバターのコクが加わり、まろやかな味わいに。



「刻み生ニラトッピング」
生ニラの爽やかさとシャキシャキ食感をお楽しみいただけます。

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

【丸亀製麺dポイントキャンペーン概要】

1. キャンペーン名

丸亀製麺 dポイントキャンペーン

2. 概要

期間中にエントリー※1の上、丸亀製麺の店舗にてお支払いの際、「dポイントカード」「モバイルdポイントカード」「dカード」「dカード GOLD」「dカード プリペイド」のいずれかをご提示いただく、もしくは、「丸亀製麺」アプリの「モバイルオーダー」および「d払い」アプリ内「モバイルオーダーサービス」の「丸亀製麺テイクアウト」で「dアカウント」連携の上、お支払いいただくと、通常の2倍のdポイントを進呈します。さらに期間中、2日以上丸亀製麺をご利用いただいたお客さまを対象に、50ポイントを進呈します。

3. キャンペーン期間

【エントリー期間】 2023年1月10日(火)11:00 ~ 2023年1月31日(火) 23:59

【キャンペーン期間】 2023年1月11日(水) 0:00 ~ 2023年1月31日(火) 23:59

4. キャンペーン対象者

以下の条件をすべて満たすお客さまが対象となります。

(1)本キャンペーンに専用サイトからエントリーされた「dポイントクラブ」会員のお客さま

(2)期間中、丸亀製麺で商品をご注文の際に、対象のカードをご提示、もしくは「丸亀製麺」公式アプリの「モバイルオーダー」および「d払い」アプリ内「モバイルオーダーサービス」の「丸亀製麺テイクアウト」で、「dアカウント」を連携の上、1ポイント以上をためたお客さま

※ドコモユーザーの方以外もdポイントクラブ会員であれば対象となります。

5. キャンペーン特典

お支払いの際、dポイントカードなどをご提示いただくと、通常の2倍のdポイントを進呈します。

2日以上ご利用いただいたお客さまには、50ポイントを進呈します。※2

なお、進呈するdポイントは期間・用途限定で、進呈上限は1,000ポイントです。※3

6. エントリー方法

以下のキャンペーン専用サイトからエントリーが必要です。

URL: https://dpoint.docomo.ne.jp/cp_2/marugame_230111_3687/index.html

キャンペーン対象や、還元の詳細条件はキャンペーンサイトをご確認ください。

※1 ご利用とエントリーの順番は問いません。

※2 1日に2回以上ご利用された場合は1日としてカウントされます。50ポイントの進呈は、おひとりさま1回限りとなります。

※3 ポイント進呈時期は2023年3月末を予定しておりますが、進呈が遅れる場合がございます。ポイント有効期限は進呈日から約2か月間です。

7. 本キャンペーンのお問い合わせ先

【報道機関】

株式会社NTTドコモ 第一カスタマーサクセス部 第二アライアンス担当 : 03-5156-3263

【お客さま】(無料)

ドコモの携帯電話から : 151

一般電話等から : 0120-800-000

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

商品	『俺たちの豚汁うどん』(温) 	『俺たちのニラバタ豚汁うどん』(温) 
		※お持ち帰り不可
価格	(並)790円、(大)920円、(得)1,050円	(並)890円、(大)1,020円、(得)1,150円
販売期間	販売中～2023年1月下旬 ※店舗により、販売開始・終了日が異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おりません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 【お店ごとの販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1129.pdf	
備考	※お持ち帰りは、『俺たちの豚汁うどん』のみ可能です。 ※お持ち帰りのうどんのサイズは、(並)(大)のみです。 ※お持ち帰りの場合は、水で締めた麺を温めてご用意いたします。 ※お持ち帰りの場合は、容器代として1杯につき30円を別途頂戴いたします。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※店舗の状況により、商品の販売ラインアップを急遽変更をさせていただく場合がございます。	
URL	https://jp.marugame.com/menu/tonjiru/	

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

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。

■丸亀製麺について

「ここのうどんは、生きている」をブランドメッセージに掲げ、日々、食の感動体験を追求し手づくりの「おいしいうどん」をお客さまに提供しています。徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、一軒一軒、職人が手間を惜しまず「おいしさ」を日々つくり続けています。100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、つく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」を守り続けることができています。海外でも「Marugame Udon」として、つくりたて、できたての、おいしいうどんと天ぷらを、自分のスタイルで楽しめる活気あふれる店として、毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、様々な業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。

今後は、世界中に「食の感動体験」を提供する日本初の日本発No.1グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>



< 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。