

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2023年2月28日
株式会社丸亀製麺

“打ち立て できたて、春らんまん” どちらも食べたくなるおいしさの2商品

今年も登場！春らしさ満開 **だしが旨い『山盛りあさりうどん』**
香ばしい牛肉が食欲そそる **がっつり旨い『焼きたて肉うどん』**

～その他、打ち立てうどんのおいしさ引き立つ人気商品もラインアップ～

2023年3月7日(火)より全国の丸亀製麺にて

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、春限定の定番人気『山盛りあさりうどん』を2023年3月7日(火)～4月下旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。また新しいことが多い春、元気をつけたい時には、がっつりと食べ応えのある『焼きたて肉うどん』もおすすすめです。

他、ショッピングセンターなどの一部店舗で『うま辛担々うどん』を同期間中に販売いたします。さらにお客さまからのご好評につき『鴨ねぎうどん』を、2023年4月下旬まで延長して販売することが決定いたしました。

何度も足を運びたいくなるような“打ち立て、できたて”のうどんをぜひ、お楽しみください。



**《春らしさ満開の“山盛りあさり”と、がっつり食べ応えのある“焼きたて牛肉”
どちらも食欲そそる“手づくり・できたて”うどんが選べるのは、この季節だけ》**

“打ち立て、できたて”のうどんでこの春を満喫してほしいという想いを込めて、「打ち立てできたて、春らんまん」というテーマのもと、おいしさはもちろん、目の前で調理するからこそ食欲そそる香りや音でも楽しんでいただける商品を取り揃えております。

小麦がふんわり香るもちもちの麺にあさりの旨みを感じる、春限定の定番人気『山盛りあさりうどん』。そして、焼きたて牛肉の旨みが打ち立てうどんに絡む『焼きたて肉うどん』は、どちらもご注文ごとに丁寧にお客さまの目の前でおつくりする商品です。食欲そそる香りや音を間近で感じることができるのも、丸亀製麺ならではの楽しみ方のひとつ。目の前で一杯のうどんを仕上げるライブ感が、国産小麦100%・塩・水のみで毎日打つ手づくり・できたてのうどんのおいしさをより引き立てます。

丸亀製麺の2つの人気商品をお楽しみいただける、この春。今日は、ほっこり『山盛りあさりうどん』にしようか。明日は、がっつり『焼きたて肉うどん』にしようか。どちらの商品を食べようかと迷う時間もお楽しみいただけたいと思います。

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→

《今年も登場！山盛りあさりで目からも春を感じるひと品》

春限定の定番人気“ほっこり”だしが旨い『山盛りあさりうどん』》

長年多くのお客さまから愛され続ける、春の定番人気商品である『山盛りあさりうどん』が今年も登場です！ご注文をいただいてから、北海道産の真昆布と厳選された複数の削り節からつくる風味豊かなかけだしをベースにあさりの旨みを加えた特製だしをたっぷり注ぎ、殻付きあさりをごろっと手鍋に入れて、旨みを引き出しながら火をいれます。

打ち立てのうどんは、お店でしか味わえない、茹で釜からどんぶりに直接入れる「釜抜き麺」でご提供します。「釜抜き麺」は、熱々で表面に少し毛羽立ちが残っているため、もっちりふわふわな食感。そこに旨みたっぷりのだしがよく絡み、打ち立てのうどんと特製だしの旨みを一緒に味わっていただけます。



お客さまの目の前で、一からひとつずつお作りしており、その様子が見えるからこそ、食欲をそそる香りや音でわくわく感もお楽しみいただけます。出来上がったうどんを受け取って、席に着くころには、食欲は最高潮になること間違いなし。

あさりから出る磯の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あさりからは、目でも春を感じられる一杯を、ぜひこの機会にお楽しみください。

<おいしさのこだわりポイント>



【ポイント①】どんぶりから溢れんばかりの“あさり”

丸亀製麺の『山盛りあさりうどん』といえば、どんぶりから溢れんばかりのあさがりの特徴です。濃厚な味わいとぷりっとした食感をお楽しみください。



【ポイント②】染み出す“磯の旨み”の特製だし

お店で数時間おきにつくるかけだしをベースに、あさりの旨みを加えた特製だし。風味豊かな特製だしにあさりをごろっと入れて、火を入れることで旨みが染み出し、ほっこりと温まります。



【ポイント③】小麦の風味香るもっちり“釜抜き麺”

水で締めずに、茹で釜からそのまま、どんぶりに入れる「釜抜き麺」。水で締めていないため、ふわふわもちもちの食感で香り豊かな特製だしともよく絡みます。

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→

《お客さまからご好評いただき

5秒に1杯売れている※！“がっつり”旨い『焼きたて肉うどん』》

※2022年3月15日～2023年1月末までの期間で算出

打ち立て・茹でたてのうどんだけでなく、牛肉やたまねぎも焼きたてにこだわり、よりできたてのおいしさを味わっていただきたいという想いを込めて、2022年3月に進化を遂げて誕生した『焼きたて肉うどん』。

ご注文をいただいてから、牛肉とたまねぎ、醤油ベースのだしの効いた割り下を入れて、じゅわっと焼き上げます。お客さまの目の前で調理するからこそ、焼き上がる音や香ばしい香りが食欲をそそる一杯です。

焼きたての牛肉と食感を活かしたたまねぎを、打ち立てのうどんの上に盛り付けてご提供いたします。

最後に、風味豊かなかけだしをお客さま自身でたつぷりと、どんぶりに注げば完成！※

特製の割り下で焼き上げた牛肉の旨みがだしに溶けだし、のど越しの良いうどんに絡み、がっつりとお楽しみいただけます。

お腹いっぱい打ち立てのうどんとお肉を頬張りたい時はもちろん、引っ越しや新生活など何かと新しいことが多い春という季節柄、元気をつけたい時などにも、食べ応えのある『焼きたて肉うどん』がおすすめです。

※店舗によっては、だしが入った状態でご提供する場合がございます。

＜おいしさのこだわりポイント＞



【ポイント①】焼きたての“牛肉”と“たまねぎ”

ご注文ごとに一杯ずつ、熱々をご提供します。

焼きたてだからこそ味わえる、牛肉の旨みやたまねぎの甘み、食感をお楽しみください。



【ポイント②】旨み溶け出す“だし”

割り下で焼き上げた、牛肉の旨みとたまねぎの甘みが風味豊かなかけだしに溶け出し、食欲をそそります。焼きたての牛肉の旨みを感じながら、麺をすする度に、香り高いだしを一緒に楽しみいただけます。



【ポイント③】つるつとした“のど越し”

水で締めたつるつとした食感のうどんは、のど越し抜群。100%国産小麦・塩・水のみで打ったうどんをすすれば、小麦の風味が口いっぱいに広がります。

◆『焼きたて肉ぶっかけうどん』もおすすめ！

「温」も「冷」もお楽しみいただける『焼きたて肉ぶっかけうどん』。おすすめは「冷」。つるつとしたのど越しと噛み応えのあるコシが特徴の水で締めたうどんと、焼きたての牛肉とたまねぎを一緒に噛むほどに旨さを感じていただける一杯です。だし香る醤油ベースの濃厚なぶっかけだしと焼きたて牛肉が相まって、よりコク深い味わいと打ち立てうどんのコシをお楽しみいただけます。



(並)750円、(大)890円、(得)1,030円

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→

《さらに、濃厚な辛さがやみつきな味わいの人気商品が期間限定で再登場！》

◆打ち立てうどんに絡む辛さ際立つ濃厚担々スープ『うま辛担々うどん』

ショッピングセンターなどの一部店舗では、毎年好評の『うま辛担々うどん』が再登場。辛さ際立つ濃厚な担々スープに、辛さと肉感が特徴の合わせそぼろ、香味ラー油、彩りのほうれん草、かつお粉が合わせ、打ち立てうどんとも相性抜群です。



【打ち立てうどんに絡む、辛さ際立つやみつき一杯】

北海道産の真昆布と厳選された複数の削り節から数時間おきに引く白だしと濃厚なごまの旨みと香りが合わさった特製の担々スープが打ち立てうどんによく絡みます。

粗びき唐辛子で辛みをつけた鶏と豚の合わせそぼろは、一段と辛さが強調され肉の旨みもしっかり味わえます。

また、濃厚担々スープに合わせる香味ラー油は、グラム単位で量を調整し、旨みを引き立てつつ、キリッと辛い一杯に仕上げました。

やわらかな春の日ざしが心地よく感じられる季節ですが、朝晩の寒暖差もまだまだ残るこの時期。肌寒い日には、辛さ際立つ熱々の打ち立てうどんでお腹から温まって元気に乗り切りましょう。

《ご好評につき、継続販売決定！

鴨肉の旨みとねぎの甘みが特製だしにしみわたり打ち立てうどんと相性抜群》

◆最後の一滴まで飲み干したくなるうまさ『鴨ねぎうどん』

旨みあふれる鴨もも肉の脂と甘み、香ばしい焼きねぎの甘みが溶けだしたコクのある特製だしが打ち立てうどんと絡む『鴨ねぎうどん』。柚子と三つ葉が上品な風味と香りを添えます。

毎年ご好評の『鴨ねぎうどん』のおいしさをもっと多くのお客さまにお楽しみいただきたいという想いで、この春も継続販売を決定いたしました。



ご注文ごとに特製だしと鴨もも肉、焼きねぎを一緒に、ひとつ一つ手鍋で丁寧に煮立たせてつくるため、できたてで熱々の一杯をお楽しみいただけます。

毎日すべてのお店で粉から打つもちもちのうどんを、鴨もも肉と焼きねぎの旨みがしみ出た特製だしに絡め、手づくり・できたてならではのおいしさを最後の一滴までご堪能いただけます。

『鴨ねぎうどん』ファンの方もまだ食べたことがない方も、この機会にぜひお召し上がりください。



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→

【商品概要】

商品名	『山盛りあさりうどん』（温） 	『焼きたて肉うどん』（温） 
価格 (税込)	(並)790円、(大)930円、(得)1,070円	(並)750円、(大)890円、(得)1,030円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」のロードサイド（主に幹線道路沿いにある独立店舗）を中心とした店舗 ※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。 【店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0307.pdf	
販売期間	2023年3月7日（火）～4月下旬まで ※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。	好評販売中
備考	お持ち帰りはご利用いただけません。	お持ち帰り可能商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※容器代として1杯につき40円を別途頂戴いたします。 ※2時間を目安にお早めにお召上がりください。

商品名	『うま辛担々うどん』（温） 	『鴨ねぎうどん』（温） 
価格 (税込)	(並)690円、(大)830円、(得)970円	(並)740円、(大)880円、(得)1,020円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」のショッピングセンター およびテナントを中心とした一部店舗 ※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。 【店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0307.pdf	全国の「丸亀製麺」のロードサイド(主に幹線道路沿いにある独立店舗)を中心とした店舗
販売期間	2023年3月7日（火）～4月下旬まで ※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。	好評販売中～4月下旬まで
備考	お持ち帰り可能商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※容器代として1杯につき40円を別途頂戴いたします。 ※2時間を目安にお早めにお召上がりください。	※お持ち帰りはご利用いただけません。 ※合鴨肉を使用しておます。

※店舗の状況により商品の販売ラインナップを急遽変更させていただく場合がございます。
※『焼きたて肉うどん』『鴨ねぎうどん』の上記価格は、2023年3月7日（火）からとなります。

【URL】 <https://jp.marugame.com/menu/spring2023/>

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、本能が歡ぶほどの感動を探索し続けています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発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。

