

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5月16日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺初！構想期間3年を経て、ついに完成 打ち立てうどんが主役の“サラダうどん”が新登場！

初夏にもぴったり！のどごし抜群のうどんとシャキシャキサラダを味わう2商品

辛さ際立つ担々肉みそとラー油が決め手『**ピリ辛担々サラダうどん**』

まろやかなごまの甘み感じる『**ごまだれサラダうどん**』

～2023年5月16日(火)より全国の丸亀製麺にて販売開始～

※現在、『ピリ辛担々サラダうどん』『ごまだれサラダうどん』は販売を中止しております。

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、のどごしの良い打ち立てうどんとの相性を考え抜き、厳選したシャキシャキのサラダと一緒に味わえる、初夏の季節にもぴったりの『ピリ辛担々サラダうどん』『ごまだれサラダうどん』を2023年5月16日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始いたします。



※使用している野菜の部位によって盛り付け写真と見た目が異なる場合がございます。

《構想期間3年。試作を繰り返し、ついに丸亀製麺初の「サラダうどん」2種が新登場》

丸亀製麺の800を超えるすべての店で粉からつくる、水できゅっと締めたのどごしの良い冷たいうどんを存分にお楽しみいただきたいという想いで、全国販売に向けて構想期間3年にわたって試作を繰り返し、冷たいうどんのおいしさが引き立つ「サラダうどん」2種がついに新登場です。のどごしの良い冷たいうどんの味わいをお楽しみいただけるよう、生野菜の量や種類を厳選し、合わせるドレッシングや、辛みを効かせた特製担々肉みその仕立てにもこだわりました。つるつると滑らかなのどごしの良い打ち立ての冷たいうどんをおいしく召し上がっていただくために仕立てた、うどんが主役の「サラダうどん」をぜひこの機会にご堪能ください。

《冷たいうどんの魅力は職人技が光るつるりとした“のどごし”と“コシ”》



厳選した国産小麦粉を使用し、季節やその日の気温に合わせて、細かな調整を行いながら、職人が日々、打ち立て・茹でたてのうどんを提供しています。

特に、冷たいうどんは、茹であがり後、水でしっかりと麺を締めることで、つるつるとしたのどごしの良さをご堪能いただけます。

噛んだ瞬間にもちっと心地よいコシが感じられ、ひと噛みするほどに、小麦のほのかな甘みが口の中にふんわりと広がります。

ご提供の前にも、再度、水にくぐらせるというひと手間を加えており、初夏の季節にもぴったりです。

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→

《うどんとの一体感を楽しめる！辛さ際立つ『ピリ辛担々サラダうどん』のこだわり》

さっぱりだけど食べ応えも欲しい時には『ピリ辛担々サラダうどん』がおすすめ。辛さ際立つ店内仕込みの担々肉みそと、濃厚なごまだれぶっかけだし、ラー油がシャキシャキのサラダと打ち立てうどんに絡みます。



【その1】お店で手づくり！辛さ際立つ担々肉みそ

打ち立てのうどんとシャキシャキのサラダとの相性を考え、特製の担々肉みそは、辛さが際立つ味わいに。中華料理には欠かせないピーシェン豆板醤の旨みをふんだんに使用し、そこへ香り高い花椒の風味を合わせることで、より深みのある味わいに仕立てました。

店でじっくり炒め、旨みを引き出しながら手づくりしています。口に入れた瞬間からじわりと染み渡る辛さは、これから暑くなる季節にもぴったり。



【その2】うどんと相性抜群！濃厚ごまだれぶっかけだしとラー油

濃厚ごまだれぶっかけだしは、店で数時間おきに引く風味豊かな白だしと醤油ベースのかえしを合わせているため、うどんとの相性も抜群。

また、程よい甘みを含んだごまのまろやかな風味の後に感じる、隠し味の練りからしのキレが、後味を爽やかにしてくれます。

さらに、香味を効かせたラー油の辛みと香りが鼻をくすぐり、食欲をそそります。



【その3】相乗効果で生まれる一体感！打ち立てうどん

店内で丁寧に仕込んだ肉感のあるピリ辛な担々肉みそ、シャキシャキとみずみずしいサラダ、キリッと冷えた濃厚ごまだれぶっかけだしが一体となって生まれる食感と旨みの相乗効果。それぞれが個性的な味わいながらも、しっかりと打ち立てうどんのおいしさを引き立ててくれます。

打ち立て・茹でたてをすぐに水で締めた麺だからこそ楽しめる、つるつるとしたのどごしと、コシを存分にお楽しみください。

《うどんとの絡みがたまらない！さっぱりコク旨『ごまだれサラダうどん』のこだわり》

さっぱりとシャキシャキの生野菜と打ち立てうどん、ぶっかけだしを楽しみたい時には『ごまだれサラダうどん』がおすすめ。コク旨な特製の胡麻ドレッシングと冷たいぶっかけうどんの相性は抜群です。

【その1】うどんのうまさを引き立てる！シャキシャキ彩りサラダ

つるつるとのどごしの良い冷たいうどんとの相性を一番に考えて、厳選された彩り豊かな野菜たち。シャキシャキと食感のよいリーフレタスや、水菜、甘味のある彩り豊かなパプリカなどのフレッシュな生野菜をブレンドしています。つるつとしたうどんの食感を楽しみながらも、麺と一緒にもりもり食べられるように、野菜のサイズやカットにもこだわりました。

※使用している野菜の種類が変更になる場合がございます。



【その2】ぶっかけだしと相性抜群！特製の胡麻ドレッシング

打ち立てのうどんと風味豊かなぶっかけだしによく絡むように、考え抜かれた特製の胡麻ドレッシング。ドレッシング特有の酸味を抑えて、ごまの甘みや風味、まろやかな旨みを感じていただけるように仕立てました。とろみが強いのは、ぶっかけだしと合わさった時に、うどんと最適に絡むようにするため。うどんとぶっかけだし、胡麻ドレッシングが合わさった時の一体感のある味わいをお楽しみいただけます。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	『ピリ辛担々サラダうどん』(冷) 	『ごまだれサラダうどん』(冷) 
価格 (税込)	(並)690円、(大)830円、(得)970円	(並)540円、(大)680円、(得)820円
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。 【店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0425.pdf	
販売期間	2023年5月16日(火)～7月中旬まで	2023年5月16日(火)～12月初旬まで
	※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。 ※1日の販売数に限りがあり、なくなり次第終了となります。 また、店舗の状況により、一部商品の販売を中止させていただく場合があります。	
備考	※お持ち帰りはご利用いただけません。 ※使用している野菜の種類が変更になる場合がございます。 ※使用している野菜の部位によって盛り付け写真と見た目が異なる場合がございます。	

【URL】

『ピリ辛担々サラダうどん』

<https://jp.marugame.com/menu/udon/pirikatantansaradaudon/>

『ごまだれサラダうどん』

<https://jp.marugame.com/menu/udon/gomadaresaradaudon/>

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→

■丸亀製麺について

「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&CX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。