

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

2021年8月30日

株式会社丸亀製麺

《うどんて日本を元気にプロジェクト》

丸亀製麺と株式会社 TOKIO・松岡昌宏さんのこだわりの一杯 ガツンと旨い『トマたまカレーうどん』新登場！

打ち立てうどんに絡む「コク・旨み・香り・辛み」が詰まった共同開発の特製カレーうどん

～9月3日(金)より全国の丸亀製麺にて期間限定で販売～

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、株式会社 TOKIO の松岡昌宏さんと共同開発をした、ガツンと旨い『トマたまカレーうどん』と『豚肉のせトマたまカレーうどん』を全国の丸亀製麺で2021年9月3日(金)から期間限定で販売いたします。

カレーだし自体にアレンジを加えるのは丸亀製麺で初めての試み。何度も試作を重ねた松岡さん発案の『トマたまカレー』は、残暑が厳しい季節にもさっぱりと食べやすいトマトの酸味に、白だし、にんにくやしょうがなどの隠し味も加わり、もちもちのうどんとの相性が抜群な自信作です。お持ち帰りも可能なため、手づくり・できたてのおいしさをどこでも自由に、安心してお楽しみいただけます。また、よりがっつりと旨さを楽しみたい方に、焼肉のたれ風味で味付けし焼き上げた豚肉を乗せた『豚肉のせトマたまカレーうどん』もご用意しました。

厳しい暑さで食欲も減退しやすいこの時期を、『トマたまカレーうどん』で元気に乗り切りましょう！



丸亀製麺とTOKIOの自信作！



「旨いものを通して皆さんに元気を届けたい。」

松岡さんと共同開発したオリジナリティあふれる自信作！

『トマたまカレーうどん』の共同開発には、今年4月に「うどんて日本を元気にプロジェクト」において、「共創型パートナーシップ」を締結した株式会社 TOKIO の松岡昌宏さんにもご参加いただきました。こうしたご時世で大変な思いをされている方々を少しでも笑顔で元気にしたいという想いで商品開発を進め、「丸亀製麺」のうどんへのこだわりと、松岡さんならではのアイデアと知識が混ざり合った、オリジナリティあふれるカレーうどんが完成。一から考え抜いた本気のカレーはこだわりが詰まったやみつき一杯です。

打ち立てうどんに絡むルーは味が変化する？！

さっぱり、まろやか、辛っ！が一口で楽しめる

トマトベースのカレーだしの味わいは、野菜の甘味と酸味がカイエンペッパーと絶妙なバランスを生み出し、後味はスッキリ爽快。一口、すすると最初に感じるのは奥深いコク。続いてカレーだしに溶け込んだトマトの酸味と野菜の甘さがやってきます。その後、爽やかな辛さが駆け抜けていきます。こだわりの食材と特製レシピで実現した緩急をつけた旨さに、打ち立て・茹でたてのもちもち、つるつとした麺があわさることで、箸が止まらず一気に食べ進められる一杯となっています。

辛いだけじゃない！もちもち麺に絶妙にマッチする、だしを使って奥行きをプラスしたカレー

ごま油、トマトをはじめとする和洋折衷の色々な食材の味、辛さと香りの中にもしっかりと感じられるだしの和風で落ち着いた風味もお楽しみいただけます。お好みでおろししょうがやすりごま、青ねぎを加えてお楽しみください。この味わい、ごはんと一緒に食べたい！そんな望みを叶える「ひと口ごはん」は、店内限定でご提供します。『トマたまカレーうどん』の「コク・旨み・香り・辛み」をぜひ、ご賞味ください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

〈こだわりの具材のトマたまカレー！やみつきの旨さの秘密〉



香りが出るまでじっくり炒めた【刻みにんにく】と【おろししょうが】

コクや旨みのためににんにくは“刻み”、あえて繊維が残るようにすりおろしたしょうがを使用することで辛みや香りも豊かに。ごま油を使い、低温から香りがでるまで炒めるのがポイント。



後味スッキリ爽快！辛さの決め手の香辛料【カイエンペッパー】

熟成された唐辛子を丸ごと粉碎することによってしっかりとパンチのある辛さを感じられる香辛料。カイエンペッパーを使用することで、爽やかな辛さが駆け抜け、野菜の甘味・酸味と合わさることで絶妙なバランスを生み出します。



さっぱりと食べやすい！【トマト】

トマトは旨みを引き出すトマト缶と、酸味と張りのある皮で食感を楽しめる生トマトの2種類を使用しています。大きめにカットした旬のトマトを、香り立つにんにく、しょうがと炒めることで程よい酸味と甘味が加わり、これまでにない味わいに。よく炒めたトマトを、丸亀製麺特製のカレーとあわせませす。



味わいに深みを生み出す【溶き卵】

カレーだしには、店内で数時間おきにとる香り高い白だしを使用し、豚肉や野菜の旨みもギュッと詰まっています。仕上げには奥深いコクを出す溶き卵を加えることでまろやかに。トマたまカレーの旨さをしっかりまとめ、打ち立て・茹でたてのもちもち、つるつとした麺によく絡む、やみつきの今までのないカレーうどんが完成！

【商品概要】

商品名：『トマたまカレーうどん』（ひと口ごはん付）（温）

販売価格（税込）：（並）690円・（大）800円・（得）910円

商品名：『豚肉のせトマたまカレーうどん』（ひと口ごはん付）（温）

販売価格（税込）：（並）890円・（大）1,000円・（得）1,110円



販売期間：2021年9月3日（金）～10月中旬

販売店舗：下記7店舗を除く全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

丸亀製麺羽田空港第2ビル、丸亀製麺駒澤大学、丸亀製麺アトレ秋葉原1、丸亀製麺JR有楽町駅、丸亀製麺EQUiA北千住、丸亀製麺八潮、丸亀製麺大宮すずらん通り

注意事項：※お持ち帰り商品には「ひと口ごはん」はつきません。

※この商品に限り、容器代30円はいただきません。

※一部店舗では大サイズまでのご提供となります。

※『豚肉のせトマたまカレーうどん』は、路面店を中心に販売いたします。

※お取り扱いのない店舗もございます、詳しくは店頭でご確認くださいませ。

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/campaign/tomatamacurry/>

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

<もっと楽しむためのおすすめのお食べ方>



季節の野菜天と楽しむ！

丸亀製麺で人気の天ぷら。だしとの相性にこだわった天ぷらは、うどんのおいしさを引き立てる最高の相棒です。季節のお野菜や魚介など、種類が豊富な天ぷら。9月は旬の『長なす天』がおすすめです。まわりはカリッと、中はじゅわっとジューシーな天ぷらにカレーだしがしみこみ旨さがアップ。

※地域によって、販売していない場合がございます。



「ひとごはん」と楽しむ！

『トマたまカレーうどん』には、「ひとごはん」が付いてきます。『トマたまカレーうどん』のカレーだしをごはんにかけて、カレーライス風に食べるもよし。『トマたまカレーうどん』を食べ終わった後に、カレーだしに加えてリゾート風に食べるもよし。お好きなタイミングでお楽しみください。

※お持ち帰りの場合、「ひとごはん」のご提供はございません。

■株式会社 TOKIO の松岡昌宏さんと一緒に考えた！『トマたまカレーうどん』開発の背景・想い

丸亀製麺は、2021年1月より「うどんを元気にプロジェクト」を始動いたしました。4月には“日本を元気にしたい”という強い想いと、「手づくり・モノづくり」にこだわる姿勢に共鳴し、株式会社 TOKIO(本社:東京都港区、社長:城島 茂)と「共創型パートナーシップ」を締結。同月には合同記者会見を行い、「うどんを元気にプロジェクト」において、今後両社で様々なプロジェクトを企画し、取り組んでいくことを発表いたしました。

第一弾として、7月には特に食育に関心を持つ、国分太一さんと開発した『丸亀こどもうどん弁当』を発売し、今回は合同記者会見にて「オリジナルトッピング開発」を提案していた松岡さんと共に『トマたまカレーうどん』の開発が行われました。

コロナ禍でなかなか外食も難しいと言われているこの時代に、「うどんを元気に」という言葉に、自分も何かできないかという想いを持ったという松岡さん。同じ想いのもとで、食材の選定やレシピにもこだわり、残暑に爽やかなトマトと、コクのある食材を使って、いつもよりちょっと辛めのものをさっぱりと皆さんに食べていただきたいと、商品開発は進みました。汗を流して、元気を出していただけたら、という丸亀製麺と松岡さんの想いのこもった自信作が、誕生しました。

■「うどんを元気にプロジェクト」概要

丸亀製麺は、2000年11月に創業以来、すべての店で一軒、一軒、毎日粉からうどんを打ち、手づくり・できたての本格的なうどんをお客さまにご提供してまいりました。今まで、手づくり・できたてのこだわりうどんをお店で召し上がるみなさまの笑顔にたくさんの元気をいただいていたのですが、予想だにできなかった苦難により、みなさまの笑顔に直接お会いできる機会が少なくなってしまうようになりました。だからこそ今、もう一度みなさまの笑顔にお会いすることで、私たち丸亀製麺も元気になるために。そして、その沢山の笑顔を通して日本を元気にするという想いを込めて、2021年1月より「うどんを元気にプロジェクト」を始動いたしました。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

—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)の設置をしております。

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 850 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。

