

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2019年10月29日
株式会社トリドールジャパン

<11月8日は丸亀製麺“夜なきうどんの日”>

肌寒くなるこの季節に“手づくり・できたて”のあたたかいうどんを！

好きな釜玉うどんをご注文で釜玉(並)がもう一杯無料に

11月5日(火)～8日(金)の4日間、17時より全国の丸亀製麺にて

～全国6エリアにて、丸亀製麺唯一の“麵匠”が腕を振るイベントも開催決定～

株式会社トリドールジャパン(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:恩田和樹)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」では、11月5日(火)～11月8日(金)の4日間、毎日17時より『釜玉関連商品』をご注文いただくとその場で『釜玉うどん(並)』をもう一杯無料でプレゼントする、「夜なきうどんの日」キャンペーンを実施いたします。

■丸亀製麺「夜なきうどんの日」

「夜なき」というのは、江戸時代から続く風情ある食文化のことを指します。夜に屋台を引いて、蕎麦やうどんを売り歩く時の鳴り物の音が「夜鳴き」と言われたことが語源とも言われております。

丸亀製麺の「夜なきうどんの日」はこの「夜鳴きうどん」という食文化を知っていただき、肌寒くなるこの季節に多くのお客様に“手づくり・できたて”のあたたかいうどんを楽しんでいただきたいとの思いをこめ、2016年に立冬の日を「夜なきうどんの日」と制定いたしました。

今年は11月8日が立冬、冬の始まりにあたる日です。今回は、釜から直接すくい上げた茹で立てあつあつのもちもち食感のうどんと、うどんの熱でとろりとなった白身や、濃厚な黄身を楽しめる丸亀製麺で人気の『釜玉うどん』を、冷え込んできたこの季節にお楽しみください。

また、11月7日より全国6エリアの丸亀製麺を麵匠「藤本智美」が回り、もちもちの麺を実食いただけるイベントも開催させていただきます。年に1度のこの機会をぜひお楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■「夜なきうどんの日」キャンペーン概要

対象商品	お好きな釜玉うどん(うま辛肉々釜玉、明太釜玉、釜玉)をご注文いただくと、その場で『釜玉うどん(並)』をもう一杯無料でご提供いたします。 ※価格は全て税込です。 ※店舗によってお取り扱い商品が異なります。 ※一部店舗では価格が異なります。
期間	2019年11月5日(火)～11月8日(金) 毎日17時～閉店まで
実施店舗	全国の「丸亀製麺」、「麺屋通り」 ※一部実施していない店舗がございます。 ※販売状況により、販売終了時期が異なる場合がございます。
URL	https://www.marugame-seimen.com/campaign/yonaki201911/

■「麺匠イベント」概要

実施内容	全国6エリア6店舗の丸亀製麺を麺匠「藤本智美」が回り腕を振るってお作りしたうどんを実食いただけます。
実施店舗・実施日時	(東京)丸亀製麺ハマサイト店 :2019年11月7日(木)、8日(金) 18時～ (北海道)丸亀製麺千歳店 :2019年11月11日(月)、12日(火) 18時～ (東北)丸亀製麺東仙台店 :2019年11月13日(水)、14日(木) 18時～ (大阪)丸亀製麺守口大日店 :2019年11月19日(火)、20日(水) 18時～ (名古屋)丸亀製麺昭和白金店 :2019年11月26日(火)、27日(水) 18時～ (九州)丸亀製麺博多駅南店 :2019年11月28日(木)、29日(金) 18時～
URL	https://www.marugame-seimen.com/campaign/yonaki201911/

—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、作り立てをお客様に提供しているからこそ、もちもちで美味しい独自の“丸亀食感”をお届けできています。

