

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12月9日

株式会社トリドールジャパン

丸亀製麺のうどんは“打ち立て・生”だからこそのもちもち食感  
今年の冬は「牡蠣」「ホタテ」「カニ」の3種を贅沢に使用した海鮮づくし  
『海鮮玉子あんかけ』を12月17日(火)から販売開始！

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、『海鮮玉子あんかけ』を12月17日(火)から1月下旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売します。



『海鮮玉子あんかけ』は、牡蠣・ホタテ・カニの3種類の贅沢な海の幸と玉子あんかけを丸亀製麺自慢のもちもちのうどんに合わせた逸品です。

ぷりっとした牡蠣とホタテ、さらにカニも加え、海鮮の異なる旨みと食感を合わせる事で、いままでの海鮮商品とは違う味わいに仕上げました。カニのほぐし身は玉子あんかけとよく混ぜ合わせる事により、カニの旨みを最後まで茹でたてのうどんと、あんかけと共に楽しみいただけます。また、相性抜群の三つ葉の味と香り、ほどよく熱のはいった白ねぎが商品全体を引き立たせます。卓上の七味を加えると、辛さの後に海鮮の甘みを感じられ、天かすを入れると海鮮のコクと旨みがアップするので、お好みで加えて、この冬の新商品をさまざまな味わいでお楽しみください。

【商品概要】

販売期間 : 2019年12月17日(火)~2020年1月下旬

※販売終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。

販売エリア : 全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

※一部店舗では販売していません。

商品名 : 『海鮮玉子あんかけ』

販売価格 : 並 628円(税込 690円)、大 728円(税込 800円)、得 828円(税込 910円)

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—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。

