

ここのうどんは、生きている。

**丸亀製麺** 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年2月25日

株式会社トリドールジャパン

好評につき期間延長 決定！

「手づくり・できたて」のうどんと、旨味が染込む牛肉のハーモニー  
肉4倍まで選べる“肉祭り”でしっかり満足の夜ごはん  
～4年に1度の“肉の日(2月29日)”は、丸亀製麺で肉増量！～

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、お客様からのご好評につき、毎夜17時から「牛すき釜玉」、「肉ぶっかけ」、「肉うどん」の肉を2倍から4倍にまで増量ができる『肉祭り』を2020年3月9日(月)まで延長することを決定いたしました。



#### ◆もちもちうどんとお肉でしっかり夜ごはん◆

毎日一店舗一店舗で粉から製麺しているもちもちの麺と、たっぷりの牛肉を食べて、寒い冬を乗り切ってほしいという想いのもと、2019年12月17日から全国の丸亀製麺で実施中の牛すき釜玉、肉うどん、肉ぶっかけの3種の肉を増量できる「肉祭り」を実施してまいりました。この度、ご好評につき、2020年3月9日(月)までの延長が決定となりました。

お肉が増量できるメニューは引き続き3種類。釜から直接あげたもちもち食感の麺と玉子の絡みがクセになる「釜玉派」にも、麺のコシを楽しみたい「ぶっかけ派」にも、あつあつのだしが麺にからむ「かけうどん派」にも、たっぷりのお肉を存分にお楽しみいただけます。

夜ごはんはしっかりと食べたいというニーズが多い中、お友達、ご家族と一緒に、またおひとりの方でも、夜ごはんを食べる場として丸亀製麺をぜひご利用いただけますと幸いです。

#### ◆4年に1度の“肉の日”◆

さらに、うるう年の今年は4年に1度の肉の日(2月29日)も。そんな特別な日に、毎日100%国産小麦粉から店内製麺をし、その場で切って、茹でたてを提供する丸亀製麺の「手づくり・できたて」のあつあつでもちもちのうどんと、丸亀史上最大の4倍まで増量できる旨みの染込んだたっぷりの牛肉をおなかいっぱい食べて、最高の肉祭りを引き続きお楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺

TORIDOLL→

## 【キャンペーン概要】

### ■夜の肉祭り 延長

開催期間：～2020年3月9日(月)

※販売状況によって、販売終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。

実施エリア：全国の丸亀製麺、麺屋通り

※一部店舗では販売しておりません。

対象商品：『肉うどん(温)』『肉ぶっかけ(温・冷)』『牛すき釜玉(温)』

※肉2倍以上でのご注文の場合、得サイズのご提供はございません。

※価格が異なる店舗がございます。

【肉祭りHP】<https://www.marugame-seimen.com/campaign/nikufes201912/>

商品名	肉うどん	肉ぶっかけ	牛すき釜玉
商品イメージ (4倍時)			 ※お取り扱いのない店舗もございます。 ※並・2倍は玉子1個、3倍・4倍は玉子2個でのご提供となります。
通常	並 590円・大 700円	並 590円・大 700円	並 690円・大 800円
肉2倍	並 790円・大 900円	並 790円・大 900円	並 890円・大 1,000円
肉3倍	並 940円・大 1,050円	並 940円・大 1,050円	並 1,110円・大 1,220円
肉4倍	並 1,090円・大 1,200円	並 1,090円・大 1,200円	並 1,260円・大 1,370円

## —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、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”をお届けできています。

