

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2020年2月26日

株式会社トリドールジャパン

丸亀製麺、春の新作は、牛肉とオクラが出会った一杯

新商品『牛肉盛りうどん』は3月10日から期間限定で販売

～ファンの皆様へ届けたい、春定番の『あさりうどん』も発売開始～

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、『牛肉盛りうどん』『あさりうどん』を2020年3月10日(火)から期間限定で販売いたします。

◆2020年、新たに仲間入りの『牛肉盛りうどん』◆

今年の人気のお肉を使ったうどんシリーズから、更に食感にアクセントを加えバージョンアップした『牛肉盛りうどん』が新登場です。甘辛く煮込んだ牛肉と玉ねぎ、しめじをうどんの上にとんつとのせて、彩りにシャキシャキの食感が楽しめるオクラを添えたボリューム満点の商品に仕上げました。



丸亀製麺

ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺 丸亀製麺

<『牛肉盛りうどん』 美味しい召し上がり方>

【その1】そのまま、豪快に。

まずは、オクラと甘辛く煮た牛肉をもちもちのうどんとよく絡めて、豪快にお召し上がりください。お肉の旨みと玉ねぎの甘みがぶっかけだしと混ざり合い、うどんを楽しむことができます。また、お肉の噛み応えとシャキシャキとしたオクラ、ぷりっとしたしめじのそれぞれ異なる食感で、より満足感を感じていただけます。

【その2】ねぎ、天かす、しょうがをのせて。

次に、お好みでねぎ・天かす・しょうがをのせ、味の変化をお楽しみください。定番のねぎの他にも、サクサクの天かすを加えるとコクとボリュームがアップし、しょうがや七味をのせれば甘辛いですがピリッと引き締まります。

【その3】お好みのトッピングを添えて。

甘辛く煮たお肉には、とろっと絡むとろろや温泉玉子がおすすです。新生活が始まるこの季節、ちよい足しでスタミナたっぷりの一杯に。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺



TORIDOLL→



【商品概要】

- 商品名:『牛肉盛りうどん』
- 販売期間:2020年3月10日(火)~4月中旬
※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。
- 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。
- 販売価格:(並)690円、(大)800円、(得)910円
※価格はすべて税込み価格です。

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/gyunikumori2020/>



◆春定番の『あさりうどん』も同時に販売◆

『あさりうどん』ファンの皆様、お待たせいたしました！

『あさりうどん』はご注文ごとに一杯ずつ殻つきのあさりを丸亀製麺自慢のだしと煮ることで、うどんとともにあさりの旨みと香りを楽しんでいただけるよう仕上げました。あさりはうどんが隠れるほどたっぷり使用し、ぶりぶりの身を存分に味わっていただけます。また、彩りの良いわかめも添え、春の訪れを感じさせます。香り豊かな風味を最後の一滴までお楽しみください。

【商品概要】

- 商品名:『あさりうどん』
- 販売期間:2020年3月10日(火)~4月中旬
※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。
- 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。
- 販売価格:(並)620円、(大)730円、(得)840円
※価格はすべて税込み価格です。



【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/gyunikumori2020/#asari-udon>

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、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”をお届けできています。

