

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

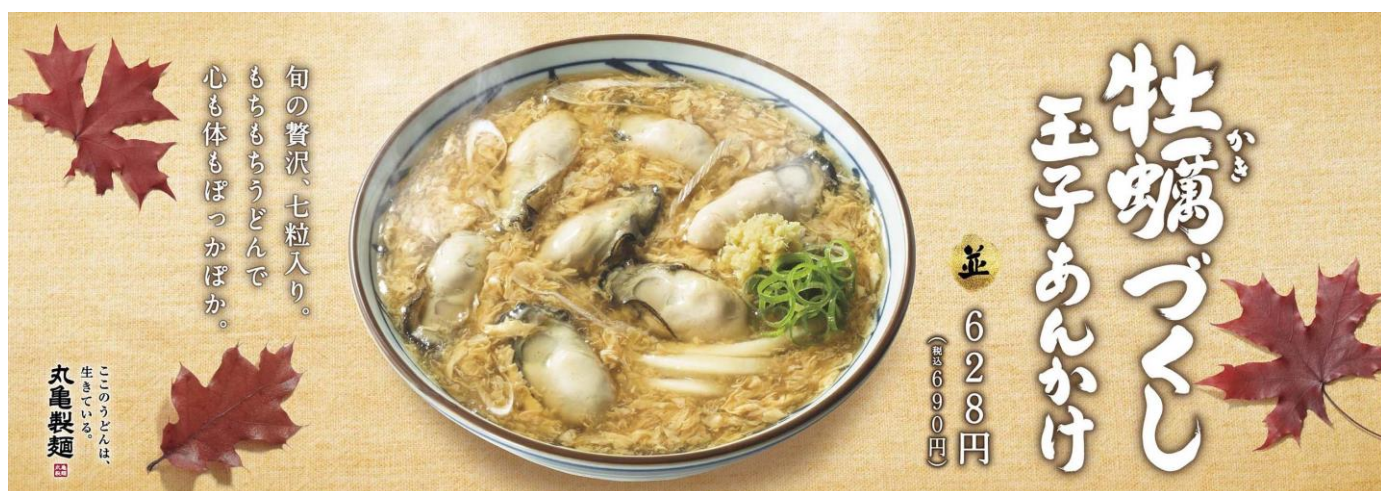
Press Release

2019年10月28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
ぷりぷりの牡蠣七粒をあつあつの玉子あんかけに合わせた
『牡蠣づくし玉子あんかけ』を11月5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、『牡蠣づくし玉子あんかけ』を11月5日(火)から12月中旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売します。



『牡蠣づくし玉子あんかけ』は、牡蠣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。ぷりっとした食感の牡蠣は七粒使用し、食べた瞬間に広がる牡蠣の旨みと磯の香りを存分にお楽しみいただけます。ふわふわで優しいとろみのある玉子あんかけは、白だしをベースにして旬の旨みを感じる風味豊かな味わいに仕上げました。また、相性のよい白ねぎは、生の白ねぎを使用し、上からあつあつの玉子あんかけをかけて程よく熱が入ることにより、ちょうどよいたくた感と風味が牡蠣のおいしさをさらに引き立てます。お好みでしょうがや七味・天かすを加えると味わいが深くなり、おいしくお召し上がりいただけます。寒くなるこの季節に、旬の贅沢が詰まった丸亀製麺のうどんでも心も体も温まってください。

【商品概要】

販売期間：2019年11月5日(火)～2019年12月中旬

※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：『牡蠣づくし玉子あんかけ』

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。

