

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4月15日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺 店内で揚げたての天ぷらをご自宅でも
天ぷらお持ち帰り 5個以上お買い上げで
30%割引を全日実施

4月16日(木)～全国の丸亀製麺で期間限定実施

株式会社丸亀製麺(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:山口 寛)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」では、ひとつずつお店で揚げたてきたての天ぷらを、ご自宅で手軽にお召し上がりいただけるよう4月16日(木)～5月末日までの期間丸亀製麺の天ぷらをお持ち帰りで5個以上お買い上げの場合、30%割引価格で販売いたします。



期間限定～5/31まで
天ぷらお持ち帰りが
毎日お得!

天ぷらお持ち帰り
5個以上で
30%割引

※一部の店舗では実施していません。

■丸亀製麺 天ぷらお持ち帰り5個以上お買い上げで30%割引概要

期 間:2020年4月16日(木)～5月末日予定

内 容:丸亀製麺の天ぷらをお持ち帰りで5個以上お買い上げの場合、30%割引価格で販売いたします。

対象商品:天ぷら全品

※店舗によってお取り扱い商品は異なります。

※揚げたてをご希望の場合はスタッフにお申しつけください。揚げたてをご提供いたします。

対象店舗:全国の丸亀製麺

※一部店舗では実施していません。

※営業時間の変更、臨時休業している場合もございますので、ご来店の際は店舗までお問い合わせください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■ご注文方法



①

箱のサイズをお選びください。



②

お好きな天ぷらを箱にお入れください。



③

レジでお会計をお願いします。つゆ・薬味をお持ち帰りご希望のお客様は+30円で専用カップをご購入いただけます。専用の袋に入れてお持ち帰りください。



■美味しいお召し上がり方



①

アルミホイルを適当な大きさに切り、一度くしゃくしゃに丸め再び広げます。
(みぞをつくることで余分な油が落ちます)



②

天ぷらを重ならないように並べます。



③

オーブントースター(500W)で約5分ほど温めたら出来上がり。

■おすすめのお召し上がり方

一番人気のかしわ天や、ぷりぷりのエビ天、お子様にも人気のさつまいも天をごはんのにのせ、天ダレをかければ美味しい天丼に。お好みの天ぷらをのせて、お好みの天丼をぜひお楽しみください。

ボリューム満点の野菜かき揚げや季節の天ぷらをだしのきいた天つゆで。また、もちもちのちくわ天やいか天をシンプルにお塩でお召し上がりいただくのもおすすめです。



※店舗でお作りしている天つゆ、天ダレ、丸亀製麺特製のだし醤油等は専用カップ(30円税込)をご購入いただくとお持ち帰りいただけます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—感染予防に関する店舗での取り組みについて—

新型コロナウイルスの感染予防対策として、店舗では主に以下の取り組みを実施いたしております。お客様に安全で安心な店舗運営を進めてまいりますので、引き続きご理解とご協力をお願い申し上げます。

【従業員の感染予防策】

- ・出勤前の検温の実施。
- ・出退勤時のマスク着用の推奨。
- ・勤務時のマスク着用の推奨。
- ・こまめな手洗いやうがいの実施。

【店舗での感染予防策】

- ・お客様用アルコール消毒液設置の推奨。
- ・お客様がご利用になられるトングの定期的な交換。
- ・天ぷらをお取りいただく際の割りばしの設置。
- ・従業員が頻繁に触れる場所の定期的な消毒。
- ・お客様が頻繁に触れる場所の定期的な消毒。
- ・ホール設置の温風乾燥機の停止。

—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、つく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。

