

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7月2日

株式会社丸亀製麺

〈丸亀製麺史上、“最も冷たい”うどんが新登場！〉

**新感覚！ひんやり冷たい『氷うどん』が
お持ち帰り限定で販売開始**

知る人ぞ知る、夏の定番 冷たいかけうどん「冷かけ」もぜひ一度ご賞味を

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、暑い夏にぴったりの冷たいかけうどん・ぶっかけうどん・ざるうどんを現在、販売しております。さらに、猛暑が予想される今年の夏は、お持ち帰りでも冷たいうどんを楽しんでいただきたいという思いから、丸亀製麺史上最も冷たい『氷うどん』を2020年7月7日(火)～8月31日(月)の期間、お持ち帰り限定で販売いたします。

【新感覚！だしが凍っている！ お持ち帰りのみ体験できる『氷うどん』がこの夏、新登場！】

日ごとに暑さが増してくる季節になりました。『氷うどん』は、“お客さまにお持ち帰りでも冷たいうどんをおいしく召しあがっていただきたい”との思いから開発され、お持ち帰りだからこそ実現できるおいしさそのまま、ひんやり冷たい商品に仕上げました。だしが凍った氷だしをザクザクと崩し、打ち立て・締めたての冷たいうどんと一緒に召しあがっていただく、清涼感あるお持ち帰り限定商品です。

『氷うどん』の氷は、だしの旨みが凝縮され、ひとくち口に含むと氷が口の中で溶け出し、だしの香りが口いっぱいに広がります。さらに、打ち立て・締めたての冷たいうどんは噛み応えが心地よく、噛む度に小麦の風味も味わうことができます。氷だしに、ねぎ・天かすを加えれば、よりみずみずしいシャキシャキとした食感やサクサク食感を最後まで楽しんでいただけます。

いよいよ夏本番となるこの季節に、冷水できゅっと締めた麺と冷たい氷だしが暑さを忘れさせてくれる、お持ち帰り限定の『氷うどん』をぜひ、お召し上がりください！



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	氷うどん（冷かけ） 	氷うどん（すだちおろし冷かけ） 	氷うどん（ぶっかけ） 
販売価格（税込）	（並）300円、（大）410円	（並）450円、（大）560円	（並）300円、（大）410円
販売期間	2020年7月7日（火）～2020年8月31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。		
販売店舗	下記 URL より実施店舗一覧をご確認ください。 https://www.marugame-seimen.com/menu/natsukoori/pdf/shoplist.pdf		

【お持ち帰り専用商品「氷うどん」WEB サイト URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/kooriudon2020/>

【氷うどんのおすすめの食べ方】 ※氷だしの溶け方は、当日の気温やご購入後の時間経過などにより異なります。

《その1》

まずは、うどんがのった中蓋をとり、小さいカップに入った氷だしをうつわの中に入れます。だしの旨みが凝縮した香り豊かな氷だしを溶かしていきます。

《その2》

少し溶けはじめた氷だしをお箸で崩します。ザクザクと崩しながら、新感覚をお楽しみください。

《その3》

最後に、溶け出した氷だしに麺を入れます。打ち立て・締めたての麺とシャリシャリの氷だしを一緒に豪快にお召し上がりください！

【丸亀製麺の夏うどんイチオシ！！ 知る人ぞ知る 夏の定番『冷かけ』】

丸亀製麺には、「ぶっかけうどん」や「ざるうどん」などの冷たい人気商品がございますが、今年さらにおすすめしたいのは、知る人ぞ知る『冷かけ（ひやかけ）』。『冷かけ』とは、冷たいかけうどんのことを指します。冷水できゅつと締めたコシが自慢の麺に特製の冷たいだしを合わせた夏にぴったりの清涼感あるひと品です。

冷かけの特製だしは、打ち立ての冷たいうどんと絡めた際にだしの風味や旨みがより強く感じられるよう、試行錯誤を行い、暑い時期に最後まで麺とだしをひんやりとおいしく味わっていただけるように仕立てました。また、うどんがするっと口に入った瞬間、「涼」を感じていただけるように麺、だし、さらには丼の温度にもこだわり抜きました。シンプルにねぎ・しょうがを加えて爽やかな風味を味わい、揚げたての天ぶらを加えてサクサク食感を楽しんでください。

暑い日が続くこの季節に、丸亀製麺がおすすめする、こだわりの特製だしとすべてのお店で毎日粉からつくり、「手づくりできたて」にこだわっているからこそ実現できるつるつるとしたのど越しとコシのある麺が絡む『冷かけ』をご賞味ください！



このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【温かい『かけうどん』と『冷かけ』のだしの違い】

麺のおいしさを引き立てるだしは、讃岐うどんの「命」とも言えるほど大切です。丸亀製麺は麺だけではなく、だしにもこだわってきました。

丸亀製麺定番の温かい『かけうどん』は、店内で毎日北海道産の真昆布と複数の削り節からだしを引く白だしをベースにした風味豊かなやさしい味わいが特徴です。香りや風味を大切にしたいからこそ、毎日何度もだしを引き、引きたてで香り豊かな新鮮なだしにこだわっています。

『冷かけ』のだしは、温かいかけうどんとは異なり、冷たくてもおいしく、風味や香りを感じていただけるように仕立てました。鰹やうるめなど複数の削り節とニボシや昆布からとる旨みに塩味が加わった、調和のとれたすっきりとした味わいのだしを冷やしたものです。すっきりとした冷たいだしなので、最後まで味わい尽くせることができ、食べ終わると体内から「涼」を感じていただけます。

【おすすめの季節の天ぷら なす天】

なす天は、この季節ならではの旬を堪能できる甘くてみずみずしいひと品です。柔らかいなすにだしの旨みが染み込み、みずみずしさを感じることができ、さらには、衣のサクサク食感が消えることなく楽しめます。なす天は、北海道から東北地方で販売、なす天より少し大きななす天は、関東から沖縄で販売しております。

※一部店舗では販売していない場合がございます。

※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。



【商品概要】

商品名	冷かけ	すだちおろし冷かけ
		
販売価格 (税込)	(並)300 円、(大)410 円、(得)520 円	(並)450 円、(大)560 円、(得)670 円
販売期間	2020 年 8 月 31 日(月)まで ※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	丸亀製麺 全店 ※一部店舗では販売しておりません。	

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/onioroshi2020/#summer-recommend>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—新型コロナウイルス感染拡大抑制と予防に関する丸亀製麺の店舗での取り組みについて—

丸亀製麺では、お客様と従業員の安全を最優先に考え、安心な環境で「できたて」のお食事が提供できるよう、以下の対応を全国の店舗で日々取り組んでおります。

< 従業員の感染予防策 >

- ① 勤務時のマスク着用の徹底
- ② 毎日の出勤前の検温
- ③ こまめな手洗い(最低1時間に1回)

< 店内の感染予防策 >

① 入口に消毒剤の設置

お客様用の消毒剤(アルコールなど)の設置

② 消毒の強化

テーブル・備品など接触が多い箇所の消毒剤(アルコールなど)によるふき取り強化

③ 店内の換気

店内の空気は、5分ごとに入れ替わっています。

※法定の7.5倍の換気システムにて、概ね5分で店内が換気される計算です。

※一部店舗は店舗立地条件にて、当換気システム・換気時間が異なります。

④ ソーシャルディスタンスへの取り組み

席数を減らし、お客様の席間に一定のゆとりを持たせる配置で変更

⑤ 取り箸の設置

天ぷら、おむすび、いなりをお取りいただく際の「新しい割りばし」のご用意

—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。

