

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

# TORIDOLL→

## Press Release

2022年7月20日  
株式会社丸亀製麺

さあ、夏うどん、本番。夏うどんシリーズがついに勢揃い！

“がっつり”とした豚しゃぶと“さっぱり”とした彩り野菜が、のど越しの良い冷うどんと相性抜群

## 『こく旨豚しゃぶぶっかけうどん』

～2022年7月26日(火)より全国の丸亀製麺にて販売開始～

他、夏にぴったりの冷たい夏うどんを豊富なラインアップでご用意

株式会社丸亀製麺(本社:東京都渋谷区、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」は、夏うどんシリーズとして、2022年7月26日(火)より、『こく旨豚しゃぶぶっかけうどん』を夏季限定で販売いたします。他、徳島県産すだちを丸ごと1個使用した、暑い夏にぴったりの『すだちおろし冷かけうどん』、好評発売中の焼きたく牛肉とシャキシャキの鬼おろしでがっつりかつさっぱりと味わえる『鬼おろし肉ぶっかけうどん』など、さっぱりとお召し上がりいただける冷たいうどんを全国の丸亀製麺にて取り揃えております。

いよいよ夏本番のこの季節にがっつり食べたい気分の時も、さっぱりとしたものを食べたい気分の時にもぴったりの丸亀製麺の職人技が光る、つるつるとのど越しの良い夏うどんシリーズをご堪能ください。



### さあ、夏うどん、本番。



《さあ、夏うどん、本番。

丸亀製麺の冷たい“夏うどん”がおすすめ！》

丸亀製麺は、定番の『ぶっかけうどん(冷)』から夏季限定『鬼おろし肉ぶっかけうどん』など、夏本番のこの季節におすすめの夏うどんシリーズとして、のど越しの良い冷たいうどんを豊富なラインアップで展開しております。厳選した国産小麦粉を使用し、季節やその日の気温に合わせて、細かな調整を行いながら日々、打ち立て・茹でたてのうどんを提供しています。

特に、冷たいうどんは、茹であがり後、水でしっかりと麺を締めることで、つるつるとしたのど越しとコシを堪能いただけます。ご提供の前にも、再度、水にくぐらせるというひと手間を加えており、暑い夏にひんやりと「涼」をご体験いただけます。

《夏季限定で登場『こく旨豚しゃぶぶっかけうどん』》

つるつるとのど越しの良い冷たいぶっかけうどんの上に、にんにくの効いた特製旨だれを和えたやわらかい豚しゃぶをどっさりとのせ、そこに、マヨネーズのコクが合わさり、やみつきになる濃厚な味わいに。さらに、甘酢で和えたたまねぎ、シャキシャキの水菜、レモンがもたらすさっぱりとした味わいが加わり、一杯でがっつりとさっぱりの両方を堪能できる夏にぴったりのひと品です。

お持ち帰りも可能なため、ご自宅でもぜひこの機会に、お楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■『こく旨豚しゃぶぶっかけうどん』の3つのこだわりポイント



### 【その1】がっつり“豚しゃぶ”に“マヨネーズ”を絡めて濃厚な味わいに。

お店で丁寧に湯通しし、水でしっかりと冷やしたやわらかい食感の豚しゃぶは、さっぱりとしながらもんにくの効いた特製旨だれと和えることで、がっつりとしたボリュームもお楽しみいただけます。

添えられたマヨネーズを絡めればコクが増し、やみつきになる濃厚な味わいに仕立てました。ぜひ、ひと口目は豚しゃぶからお楽しみください。



### 【その2】シャキシャキ“野菜”と“レモン”の清涼感でさっぱりと。

彩りを添える野菜は、目にも鮮やか。さっぱりと爽やかさを感じられるたまねぎとシャキシャキとした食感の水菜は、ちょうど良い箸休め的な存在。

レモンを全体に絞れば、濃厚な味わいの豚しゃぶにさっぱりとした清涼感が加わり、箸が進みます。

また、たまねぎやレモンのやさしい酸味が夏の暑さで疲れた身体をそっと癒してくれます。



### 【その3】のど越し抜群の“打ち立てうどん”

夏本番の暑い日にも、つるつとのど越し良く楽しめるのが丸亀製麺の冷たいうどん。すべての店で100%国産の小麦粉、塩、水のみでつくる打ち立て、茹でたての麺を水で締めることで、噛んだ瞬間にもちっと心地よいコシが感じられ、ひと噛みするほどに、小麦のほのかな甘みが口の中にふんわりと広がります。濃いめのぶっかけだしと打ち立てうどんが、個性豊かな具材とも相性抜群です。

## 【商品概要】

商品名：『こく旨豚しゃぶぶっかけうどん』（冷）

販売価格：（並）690円、（大）810円、（得）930円

※表示価格はすべて税込です。

販売期間：2022年7月26日（火）～2022年8月下旬

※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。

販売店舗：全国の「丸亀製麺」

※一部店舗では販売していません。

※店舗により、お取り扱い商品やサイズが異なる場合がございます。

【販売店舗はこちら】<https://jp.marugame.com/assets/pdf/sholist.pdf>

備考：お持ち帰りもご利用いただけます。

※お持ち帰りのうどんのサイズは、（並）（大）のみです。

※お持ち帰りの場合は、容器代として1杯につき30円を別途頂戴いたします。

※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。

URL：<https://jp.marugame.com/menu/kokuumabutasyabu/>



ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## 《おすすめの夏季限定<sup>ひや</sup>冷うどん》

■徳島県産すだちを丸ごと1個使用した夏季限定『すだちおろし冷かけうどん』が今年も登場！



### 【こだわり①】夏にしか味わえない“冷”かけだし

水できゅっと締めた冷たい麺に、特製の冷かけだしを合わせることで最後の一滴まで「涼」を感じられます。冷たくてもだしの風味や香りが活きるように仕立てた冷かけだしは、鰹やうるめなど数種類の削り節と煮干しや昆布からとるだしの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が特徴。



### 【こだわり②】清涼感が増す、香り豊かな徳島県産の“すだち”

徳島県産のすだちを丸ごと1個使い、大根おろしと合わせることでさらに清涼感満点の一杯です。皮を下向きに絞ると、さらに爽やかなすだちの風味が加わり、深い味わいに。

夏の香りをたっぷりと絞った風味豊かな澄んだ冷かけだしにつるつるとのど越しの良い麺を纏わせ、ずずっとすすれば夏の暑さも吹き飛ばすこと間違いなしです！

### 【商品概要】

商品名：『すだちおろし冷かけうどん』（冷）

販売価格：（並）470円、（大）590円、（得）710円

※表示価格はすべて税込です。

販売期間：2022年7月26日（火）～8月下旬

※店舗によって販売開始・終了日が異なる場合がございます。

販売店舗：全国の「丸亀製麺」

※一部店舗では販売していません。

※店舗により、お取り扱い商品やサイズが異なる場合がございます。

【販売店舗はこちら】<https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist.pdf>

備考：お持ち帰りもご利用いただけます。

※お持ち帰りのうどんのサイズは、（並）（大）のみです。

※お持ち帰りの場合は、容器代として1杯につき30円を別途頂戴いたします。

※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。



## ■夏うどん一番人気※商品『鬼おろし肉ぶっかけうどん』 焼きたてに進化して好評販売中！

※丸亀製麺の夏季限定冷やうどんで2018年から人気NO.1(2021年自社調べ)



### 【こだわり①】ご注文ごとに目の前で一杯ずつ焼き上げる“牛肉とたまねぎ”

ご注文ごとに焼きたてでご提供。すっきりとした甘さが特徴の割り下で味付けし、目の前調理ならではの、じゅわつとした牛肉の焼ける音や香りが食欲をそそります。焼きただからこそ味わえる牛肉の脂の旨みや肉感、さらにはたまねぎのシャキッとした食感を打ち立てもちもちのうどんと一緒に楽しみください。



### 【こだわり②】みずみずしい“鬼おろし”とさっぱり感をもたらす“ぽん酢”

大根を粗くおろした鬼おろしをひと噛みすれば、シャキシャキとした食感、大根本来の風味やみずみずしさが口いっぱい広がります。仕上げのぽん酢は、さっぱりとした酸味と柑橘の爽やかな香りをもたらす、うどん全体の味を引き締めてくれます。夏ならではの爽快感をご堪能いただけます。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## 【商品概要】

商品名:『鬼おろし肉ぶっかけうどん』(冷)

販売価格:(並)690円、(大)810円、(得)930円

※表示価格はすべて税込です。

販売期間:販売中～2022年8月下旬

※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。

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。

※店舗により、お取り扱い商品やサイズが異なる場合がございます。

【販売店舗はこちら】<https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist.pdf>

備考:お持ち帰りもご利用いただけます。

※お持ち帰りのうどんのサイズは、(並)(大)のみです。

※お持ち帰りの場合は、容器代として1杯につき30円を別途頂戴いたします。

※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。

※鬼おろしにぽん酢をかけてご提供いたします。



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、お客さま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 勤務時のマスク等着用の徹底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

お客さま用の消毒剤(アルコールなど)を設置しております。

#### 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)によるふき取りを強化しております。

#### 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、換気システム・換気時間が異なります。

#### ④ 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」をご用意しております。

#### ⑤ アクリル板などの間仕切りの設置

ご注文口や天ぷらの陳列レーン、客数に飛沫感染を防ぐアクリル板などの間仕切りの設置をしております。

### <ご購入時に接触を軽減する取り組み>

#### ① モバイルオーダーの導入

スマホで事前に注文することで、列に並ばずに商品を購入することができ、人混みや混雑を避けることができます。

#### ② キャッシュレス決済の導入

キャッシュレス決済を導入しております(一部店舗を除く)。ご購入時のお客さまと従業員の接触を軽減することができます。

#### ③ お持ち帰り商品の販売

うどん、丼、天ぷらなどおひとつからお持ち帰りいただけます。ご家庭でゆっくりと丸亀製麺のおいしさをお楽しみください。

### —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、作りたてをお客さま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。

