

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9月26日
株式会社丸亀製麺

大人気“神戸牛シリーズ”第5弾！丸亀製麺と神戸牛生産者のこだわりの一杯

手づくり・できたてのうどんに絡む、神戸牛の旨みたっぷりのだしを感じる幸福感

数量限定『神戸牛 旨だしうどん』新登場

～2022年10月3日(月)から期間限定で販売開始～

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、期間限定・数量限定で『神戸牛 旨だしうどん』を2022年10月3日(月)から丸亀製麺の路面店を中心に一部店舗にて販売いたします。「うどんで日本を元気にプロジェクト」のもと、「うどんでみんなを笑顔にしたい」という丸亀製麺の想いと、「おいしい食材を全国に届け、その魅力を知ってもらいたい」という生産者の想いが重なり、毎回大好評の神戸牛と打ち立てのうどんが掛け合わさった特別な一杯をご用意いたしました。

《神戸牛の甘みのある脂に舌鼓 今年の『神戸牛 旨だしうどん』は最後の一滴まで楽しめる》

◆神戸牛シリーズ第5弾！丸亀製麺と神戸牛生産者のこだわりの一杯が完成

牛づくりのマイスターとも言うべき神戸牛生産者おすすめの食べ方は、「肉すい」※。おすすめの理由は、なんといっても「神戸牛の最大の特徴でもある甘みのある脂がだしに溶けて、だしごと最後の一滴まで飲み干せることができ楽しんでいただけるから。」と生産者の谷口さんは語ります。

神戸牛生産者がおすすめる神戸牛の食べ方から着想を得て、丸亀製麺の自慢のうどんが掛け合わせ、シリーズ第5弾となる『神戸牛 旨だしうどん』が完成しました。

神戸牛ならではの柔らかな赤身、細やかなサシの上品な脂の甘みや香りを余すところなくご堪能いただけるこだわりの一杯です。

※「肉すい」とは、「牛肉のお吸い物」の略称。一般的にはかつお節と昆布から引いただしをベースに、醤油などで味を調え、牛肉をひと煮たちさせ刻みねぎを添えたものを指します。

◆数量限定！神戸牛の旨みたっぷり『神戸牛 旨だしうどん』

牛の旨みがたっぷり詰まったコク深い味わいの特製だしは、神戸牛の旨みを余すところなく感じられるように仕立てました。白ねぎは、シャキッと食感のアクセントをもたらします。仕上げに振りかける黒こしょうで、甘みのある神戸牛のだしが引き締まり、最後の一滴まで神戸牛の旨みをご堪能いただけます。

小麦の風味がほんのり香る打ち立てのもちもちのうどんに神戸牛の上品な味わいが絡む、食べ応えのある特別な一杯をお楽しみいただけるのは、丸亀製麺の店内だけ。

数量限定ですので、お早めに店舗へ足をお運びいただき、できたて熱々のおいしさをぜひ、この機会にご賞味ください。



神戸牛シリーズ第5弾 丸亀製麺と神戸牛生産者のこだわりの紹介はこちらから



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《旨み溶け出す『神戸牛 旨だしうどん』おいしさの3つのポイント！》

【その①】旨みを堪能できる“神戸牛” 今年増量！

神戸牛の上質なお肉の柔らかさと脂の甘さを思う存分にお楽しみいただけるように、昨年販売の神戸牛を使ったうどんよりも、お肉を約 1.2 倍増量※いたしました。柔らかな赤身のおいしさを食欲の秋に思う存分ご堪能ください。

※2021年7月6日(火)発売『神戸牛旨辛つけうどん』(並)販売時の当社比による



【その②】打ち立ての“うどん”と

神戸牛の旨み溢れる“だし”との“一体感”

神戸牛の脂の旨みがたっぷり溶け出しただしをひと口すすれば、上質な脂の上品でやさしい甘みが口いっぱいに広がります。

また、やや白濁としたコク深いだしが打ち立てのもちもちの麺に絡み、神戸牛の旨みと一緒に味わえます。



【その③】わくわく感たっぷりの“目の前調理”

ご注文ごとに一杯ずつ丁寧に仕上げるため、まさにできたて、熱々をお召し上がりいただけます。打ち立てのうどんにたっぷりの神戸牛が盛り付けられる瞬間に漂う上質な脂が溶け出した特製だしの香りが、食欲をそそります。

さらに、目の前で仕上がる様子が見えるわくわく感も丸亀製麺ならではの楽しみです。



《さらにおすすめ！無料の薬味で味わいの変化を楽しんで》

薬味の定番「青ねぎ」や「おろししょうが」をはじめとした無料の薬味を豊富に取り揃えているのも丸亀製麺の魅力のひとつ。今回の『神戸牛 旨だしうどん』は、うどんと絡むだしを楽しんでいただけるのはもちろん、その旨み溢れるだしを最後までお楽しみいただける商品です。旨みの詰まっただしの味わいを少しずつ変えながら、最後の一滴までお楽しみいただくために、おすすめの薬味をご紹介します。



【青ねぎ】

薬味の定番

シャキシャキとした食感と
清涼感が相性抜群



【おろししょうが】

ぴりっとした爽やかな刺激が
神戸牛の旨みを引き立てす
きりとした味わいに



【香七味】

柑橘系の爽やかな香りが
鼻から抜け、後味はピリッ
と刺激を加えます



【わさび】

甘みのある神戸牛の旨み
溶け出すだしをキリッと締め
て最後の一滴までどうぞ

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

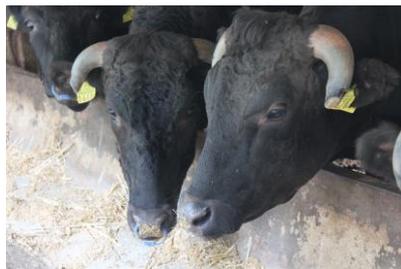
TORIDOLL→

《丸亀製麺は生産者が大切に育てた食材の魅力をより多くの方々に伝えていきます》

「うどんをみんなを笑顔にしたい」という丸亀製麺の想いと、「おいしい食材を全国に届け、その魅力を知ってもらいたい」という生産者の想いが重なり、生産者応援の気持ちを込めて、神戸牛と打ち立てうどんが掛け合わせた特別な一杯をご用意いたしました。生産者が愛情と手間をかけて大切に育てた神戸牛と丸亀製麺の打ち立てのうどんが織りなす新作『神戸牛 旨だしうどん』を、ぜひご堪能ください。

丸亀製麺はこれからも、食でみなさまの笑顔をつくるべく、一軒、一軒、毎日すべての店で粉から打つできたてのうどんと一緒に、生産者のみなさまが心を込めて育てるおいしい食材をお客さまにご提供してまいります。

そして今後も、生産者のみなさまと信頼関係を築きながら、生産者応援に取り組んでまいります。



神戸牛生産者の谷口さん(提供:神戸肉流通推進協議会)

【商品概要】

商品名	『神戸牛 <small>うま</small> 旨だしうどん』(温) 
価格(税込)	(並)940円 ※(大)、(得)の販売はございません。
販売期間	2022年10月3日(月)~10月24日(月) ※店舗により、販売開始・終了時期が異なる場合がございます。
販売店舗	「丸亀製麺」の路面店を中心とした一部店舗 【販売店舗はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1003.pdf ※店舗の状況により、商品の販売ラインアップを急遽変更させていただく場合がございます。
備考	お持ち帰りはご利用いただけません。
URL	https://jp.marugame.com/menu/koubegyuumadashiudon/

◆「うどんて日本を元気にプロジェクト」について

丸亀製麺は、2000年11月に創業以来、すべての店で一軒、一軒、毎日粉からうどんを打ち、手づくり・できたての本格的なうどんをお客さまにご提供してまいりました。今まで、手づくり・できたてのこだわりうどんをお店で召し上がる皆さまの笑顔にたくさんの元気をいただけてきましたが、予想だにできなかった苦難により、皆さまの笑顔に直接お会いできる機会が少なくなりました。

だからこそ今、もう一度皆さまの笑顔にお会いすることで、私たち丸亀製麺も元気になるために。そして、その沢山の笑顔を通して日本を元気にするという想いを込めて、2021年1月より「うどんて日本を元気にプロジェクト」を始動いたしました。 URL:<https://jp.marugame.com/genki/>



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、客席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。

