

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2022年10月18日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺の秋の手づくり・できたて、濃厚な3商品が揃い踏み！

定番人気！辛くて濃厚な担々スープの『うま辛担々うどん』
“タル鶏”の新作！2種類のタルタルソースでさらにやみつきな『タル鶏南蛮ぶっかけうどん』
焼きたて甘辛牛肉と生玉子が相性抜群な『肉ごぼう釜玉うどん』

～2022年10月25日(火)から丸亀製麺にて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、『うま辛担々うどん』『タル鶏南蛮ぶっかけうどん』を2022年10月25日(火)から期間限定で全国の丸亀製麺にて販売いたします。また路面店を中心に一部店舗にて『肉ごぼう釜玉うどん』を販売いたします。食欲の秋にふさわしい、打ち立てもちもちのうどんに絡む濃厚な味わいを是非ご賞味ください。



《根強い人気を誇る定番！打ち立てうどんに 辛さ際立つ濃厚担々スープが絡む大満足の一杯》

毎年好評の人気商品『うま辛担々うどん』は、濃厚な担々スープに、辛さと肉感が特徴の肉そぼろ、香味ラー油、彩りのほうれん草、かつお粉の相性が抜群な一杯。濃厚担々スープができたてのうどんに絡むこだわりの一杯を今年もご堪能いただけます。

今年は「辛さ」が進化。粗びき唐辛子で辛みをつけた鶏と豚の肉そぼろは、一段と辛さが強調され肉の旨みもしっかり味わえます。また、濃厚担々スープに合わせる香味ラー油は、グラム単位で量を調整。旨みを引き立てつつ、キリッと辛い一杯に仕上げました。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【『うま辛担々うどん』のこだわり】

①辛みと旨み！肉そぼろ

にんにくとしょうがを効かせ、しっかりと辛みを付けた鶏と豚の2種類をバランス良く調合した合わせ肉そぼろ。甘みを昨年よりも抑えることにより、辛さがキリッと強調されるようになりました。肉の旨みもしっかり味わっていただけます。

②辛さの決め手！香味ラー油

口にした瞬間にふわりと広がる山椒や柑橘の爽やかな香り。キリッと強調された辛さが、ひと口、またひと口と後を引くおいしさの決め手に。

③濃厚うまい！担々スープ

北海道産真昆布や複数の削り節から引く白だしの豊かな風味と、濃厚な胡麻の旨みを感じられるように仕上げました。胡麻ペーストをたっぷり加えた担々スープは、丸亀製麺ならではの味わい。

④絶対的主役！打ち立てうどん

100%国産小麦で作る打ち立てうどんに、担々スープと香味ラー油がよく絡みます。もちもち食感のうどんを噛むたびに、小麦の風味とともに、おいしさが口いっぱい広がります。

⑤和の隠し味！かつお粉

仕上げのかつお粉がふわっと和の香りとともに、深い味わいを生み出します。

⑥絶妙な食感！ほうれん草

ほうれん草の柔らかい食感が、担々スープとの相性も抜群です。



【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。お好みのアレンジで『うま辛担々うどん』の濃厚なスープを最後のひと口までご堪能ください。

【すりごま】



すりごまを加えて、よりごまの甘みとコクをお楽しみください。

【香七味】



さらに辛さと爽やかな香りを加えたい方におすすめ。

【青ねぎ】



シャキシャキの食感とすっきり感をプラスしたい方は青ねぎを。

【天かす】



さくさくした天かすは、濃厚スープにぴったり。食感の違いをお楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《たまご好きにおすすめ！味わいが異なる2種類の濃厚タルタルソースが食欲そそる『タル鶏南蛮ぶっかけうどん』》

大人気『タル鶏天ぶっかけうどん』の新作がいよいよ登場。打ち立てのうどんに、特製南蛮だれがたっぷりしみ込んだジューシーな鶏天、そしてそこに合わさる2種類のタルタルソースがボリューム満点。濃厚な味わいながらも、タルタルソースと南蛮だれから感じられる酸味、のど越しのよいうどんがバランスよく調和し、最後のひと口まで、やみつきになるおいしさを生み出します。

【おいしさの秘密】

■2種類のタルタルソースはこだわりのお店仕込み

まず1つ目は、ゆでたまごのごろっとした食感が楽しめる、酸味が効いたタルタルソース。さらにその上には、細かく刻んだゆでたまごがぎっしり、マヨネーズの味を引き立てたマイルドな味わいのタルタルソースです。

隠し味にかつお粉を加えることで、ぶっかけだし、うどんとの相性をさらに引き立てています。



■ジューシーな鶏天にしみ込む特製南蛮だれ

ゆず風味の下味をしっかりとつけ、一つ一つ丁寧に揚げる鶏も肉の鶏天はジューシーな味わい。醤油ベースの風味豊かなぶっかけかえしをベースに甘みと酸味のバランスがとれた南蛮だれをあわせることによって、鶏天の脂のコクと相まり、より濃厚な味わいに。

《小麦香るもちもちのうどんに焼きたての甘辛い牛肉がたまらない

『肉ごぼろ釜玉うどん』》

打ち立てのうどんに、目の前で焼き上げる旨みあふれる牛肉、味がよくしみ込んだごぼろのシャキシャキとした食感、さらにまろやかな生玉子が相性抜群な一杯です。あつあつの状態ですぐによくかき混ぜていただくと、生玉子へ熱が入り半熟のトロリとした部分もまた違った味わいとして楽しめます。

【おいしさの秘密】

■ご注文ごとに目の前で焼き上げる牛肉

ご注文を頂いてから、牛肉と甘辛く炊いたごぼろとともに濃厚な甘辛いたれで焼き上げます。

卓上の「だししょうゆ」をかけると、だしの風味が加わり、また違った味わいでお楽しみいただけます。

■茹でたてのうどんを“釜抜き麺”で提供

釜から直接すくいあげた水で締めないうどんは、まるで白玉のようなもちもちとした食感。醤油の香りが香ばしい甘辛のたれが麺にしっかり絡み、たまらない味わいに。うどんと具材をよく混ぜると旨みが深くなりさらにおいしさが引き立ちます。



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	『うま辛担々うどん』（温） 
販売価格 (税込)	(並) 690円 (大) 820円 (得) 950円
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、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 【店舗の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1025.pdf
販売期間	2022年10月25日(火)～11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。
備考	※お持ち帰り可能商品です。 ※お持ち帰り商品は(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。 ※お持ち帰り商品は2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更をさせていただく場合がございます。
URL	https://jp.marugame.com/menu/umakaratan/

商品名	『タル鶏南蛮ぶっかけうどん』（冷）（温） 
販売価格 (税込)	(並) 740円 (大) 870円 (得) 1,000円
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、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 【店舗の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1025.pdf
販売期間	2022年10月25日(火)～11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。
備考	※お持ち帰り可能商品です。 ※お持ち帰り商品は(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。 ※お持ち帰り商品は2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更をさせていただく場合がございます。
URL	https://jp.marugame.com/menu/umakaratan/#recommend_autumn

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	『肉ごぼう釜玉うどん』(温) 
販売価格 (税込)	(並) 690円 (大) 820円 (得) 950円
販売店舗	「丸亀製麺」の一部店舗 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 【店舗の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1025.pdf
販売期間	2022年10月25日(火)～11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。
備考	※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更をさせていただく場合がございます。 ※お持ち帰りはご利用いただけません。
URL	https://jp.marugame.com/menu/umakaratan/#recommend_autumn

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。

