

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2022年11月22日
株式会社丸亀製麺

《うどんを日本を元気にプロジェクト》

丸亀製麺の“技”と株式会社 TOKIO の“力”で生まれた共創の一杯 豚汁だけど、豚汁じゃない『俺たちの豚汁うどん』新登場

構想から約一年 想いとこだわりが詰まった特製味噌だしが打ち立てうどんに絡み、寒い冬に温まる

～2022年11月29日(火)より全国の丸亀製麺にて販売開始&株式会社 TOKIO 出演の新CMもOA～

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、株式会社 TOKIO の松岡昌宏さんと共同開発をした『俺たちの豚汁うどん』を2022年11月29日(火)より全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。また、共に構想を練った株式会社 TOKIO(本社:東京都港区、社長:城島 茂)の3名が出演する新TVCM丸亀製麺「誕生!俺たちの豚汁うどん」篇 予告を11月26日(土)から11月28日(月)の3日間、11月29日(火)からは丸亀製麺「唯一無二!俺たちの豚汁うどん」篇も全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。

豚汁だけど、豚汁じゃない。手づくりできたてのうどんに最高に合う、他にはない味わいを目指し誕生した『俺たちの豚汁うどん』。こだわりが詰まったこの冬の新たな自信作を、ぜひご賞味いただき心も身体も芯から温まってください。

《きっと驚く、うどんに最高に合う唯一無二のおいしさ『俺たちの豚汁うどん』》

昨年の秋、期間限定商品として販売し、今年の夏に再復活となるほど人気となった『トマたまカレーうどん』に次ぐ、丸亀製麺と株式会社 TOKIO 松岡さんが共同開発をおこなった共創の一杯がこの冬に新登場。その名も『俺たちの豚汁うどん』。寒い冬に食べてほしい、「これが豚汁?」と驚くような、最高にうどんに合う「豚汁」をつくりたいという想いで商品開発を進めました。丸亀製麺のうどんへのこだわりと技、そして松岡さんならではのアイデアと知識が合わさったうどんに最高に合う一杯が、約一年の構想期間を経て完成いたしました。



うどんに最高に合う味わいの決め手は、特製味噌だし。コク・甘み・旨みを感じられるよう厳選しブレンド。具沢山の野菜や豚肉の旨みが味噌と合わさり、コクと甘さ、そして濃厚な香りを味わっていただけます。さらに、味づくりに欠かせない隠し味としてコチュジャン、オイスターソースを加え、濃厚で深みのある味わいに仕立てました。もちもち食感の茹でたて麺に濃厚な特製味噌だしがしっかり絡み合う一杯です。

仕上げに、白胡椒をかけることで味が締まり、旨みがより引き立ちます。食べ進めるたびに身体の芯から温まる、寒い冬にもぴったりの『俺たちの豚汁うどん』をぜひご賞味ください。

《新発見のおいしさ!『俺たちのニラバター豚汁うどん』》

刻み生ニラとまろやかなバターで味変を楽しめ、やみつきになる一杯。刻み生ニラは、お店でカットしているため、口に入れた瞬間にニラ特有の爽やかな香りが広がります。さらにシャキっとした食感もお楽しみいただけます。

熱々の特製味噌だしにバターを溶かすことで、濃厚で芳醇な香りともろやかさが加わり、コクがより深まります。少しずつ溶かしながら味の変化をお楽しみください。箸が止まらないほど、やみつきに!

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■『俺たちの豚汁うどん』 味わいを追究した“こだわりポイント”



※画像はイメージです。

《こだわり①》味噌を厳選し、試行錯誤で生まれた「特製味噌だし」

うどんに最も合う豚汁を生み出すために味噌からこだわり、数十種類の味噌から厳選しブレンド。甘みやコク、キレ、旨みを引き出すよう調整し、まさに『俺たちの豚汁うどん』のために誕生した新しい味わいです。北海道産の真昆布や厳選した複数の削り節から引く白だしを使用しているため、濃厚でコク深い味わいの中にもだしの風味を感じます。



《こだわり②》特製味噌だしのコクと深みを引き出す隠し味

しょうがやんにんにくで香りを出し、隠し味にコチュジャンとオイスターソースを組み合わせています。味噌にコチュジャンの甘辛さとオイスターソースの旨みが加わり、よりコク深い味わいに。さらに、麺との絡みを生み出すためにじゃがいもペーストを加え、甘みと風味、粘度を増し、茹でたての麺にしっかりと特製味噌だしが絡む仕立てになりました。



《こだわり③》おいしさを引き立てる「豊富な具材」と「白胡椒」

『俺たちの豚汁うどん』ならではのおいしさを実現するため、特製味噌だしに合う様々な具材の中から豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ごぼう、油揚げを使用。特製味噌だしで煮込むことで、素材から染み出る旨みや野菜の甘みがさらにおいしさを引き立てます。仕上げに振りかける白胡椒がアクセントとなり、全体の味が引き締まります。



《こだわり④》特製味噌だしとの相性抜群。茹でたてもちもちの「釜抜き麺」

特製味噌だしに絡むよう、茹で釜から直接すくいあげる茹でたての「釜抜き麺」でご提供いたします。すべての店で毎日100%国産小麦、塩、水から職人がつくる打ち立ての手づくりうどんに濃厚な特製味噌だしが絡み、すする度にもちもち食感とともに、特製味噌だしの旨みやコク、香りを味わっていただけます。

※お持ち帰りの場合は、水で締めた麺を温めてご用意いたします。

■4種の味わい 『俺たちの豚汁うどん』は、好みに合わせてさらなる味わいを楽しめる！

『俺たちの豚汁うどん』は、限定トッピングを追加して、4種の味わいを楽しんでいただけます。刻み生ニラとバターを合わせた『俺たちのニラバター豚汁うどん』は、刻み生ニラの食感と風味、熱々の特製味噌だしの上で溶けるバターのコクと香りが加わり、さらにやみつきになる一杯です。お好みでバターのみ、刻み生ニラをみのトッピングもご用意しております。

まずは、『俺たちの豚汁うどん』を味わっていただき、唯一無二のおいしさをご賞味ください。そして、限定トッピングを加えて、自分ならではの一杯をお楽しみください。



『俺たちの豚汁うどん』
打ち立て麺と濃厚な特製味噌だしを絡めてシンプルに味わいたい方におすすめ



『俺たちのニラバター豚汁うどん』
刻み生ニラの風味と食感、バターのまろやかさをプラスしたい方におすすめ



「バタートッピング」
濃厚な味わいにバターのコクを加え、味の変化を楽しみたい方におすすめ



「刻み生ニラトッピング」
シャキシャキ食感と生ニラの爽やかな香りを感じたい方におすすめ

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■おすすめの無料薬味と天ぷら、トッピングでさらに味変を楽しむ

『俺たちの豚汁うどん』は、無料の薬味でさらに味変もお楽しみいただけます。特におすすめする無料薬味は、「すりごま」と「おろししょうが」。濃厚な特製味噌だしに「すりごま」を加えることで、風味とコクが増し、うどんとの絡みがより深まります。そして、「おろししょうが」の追加もぴったり。寒い季節におすすめです。

「かぼちゃ天」など野菜の天ぷらとも相性抜群。野菜の甘みが特製味噌だしに変わり、よりおいしく味わっていただけます。特製味噌だしに浸して、お召し上がりください。まるやかにしたい方には、「温泉玉子」がおすすめです。



【すりごま】
無料薬味



【おろししょうが】
無料薬味



【かぼちゃ天】
120 円(税込)



【温泉玉子】
90 円(税込)

■株式会社 TOKIO とともに作った『俺たちの豚汁うどん』開発の背景・想い

“日本を元気にしたい”という強い想いと、「手づくり・モノづくり」にこだわる姿勢に共鳴し、株式会社 TOKIO と「共創型パートナーシップ」を 2021 年 4 月に締結後、食育に関心を持つ国分さんが開発に参加した『丸亀こどもうどん弁当』を発売。

国分さんとは、現在も「丸亀製麺 こども課」とともに、「丸亀製麺×株式会社 TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」にて食の体験プログラムを開発中です。また、松岡さんと共同開発をしたガツンと旨い『トマたまカレーうどん』も発売。多くのお客さまからご好評をいただき、さらには新商品の『とろける 4 種のチーズトマたまカレーうどん』も加わり、2 度の復活販売も実施しました。

そして、城島さんとは、日本全国の方からご応募いただいた熱い想いに応え、「手づくり・できたてのおいしさ」が詰まった丸亀製麺のうどんを、キッチンカー「笑顔うどん号 にこまる」で各地を巡り、思い出の一杯をふるまい、皆さまに笑顔をお届けする「キッチンカープロジェクト」を実施しています。

今回、新発売となる『俺たちの豚汁うどん』の開発は、固定観念にとらわれず、常に新しい挑戦をし続ける両社だからこそ、そして、長年豚汁のおいしさに魅了されてきた株式会社 TOKIO とだからこそ実現されました。「共創型パートナーシップ」2 年目のこの冬に、日本の冬の国民食「豚汁」で、丸亀製麺の打ち立てうどんに最高に合う新しい豚汁を開発。世の中に新たな食のおいしさや感動を与えていきたいと考えています。丸亀製麺と株式会社 TOKIO は、「うどん で日本を元気にしたい」という想いのもと、「これが豚汁？」と驚くようなうどんに最高に合う豚汁を目指しました。丸亀製麺と株式会社 TOKIO のこだわりと想いが詰まった、この冬にぴったりの『俺たちの豚汁うどん』をぜひご賞味ください。

■「うどん で日本を元気にプロジェクト」概要

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みなさまの笑顔にたくさんの元気をいただいていたのですが、予想しなかった苦難により、みなさまの笑顔に直接お会いできる機会が少なくなっていました。だからこそ今、もう一度みな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 で日本を元気にプロジェクト」を始動いたしました。



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	『俺たちの豚汁うどん』(温) 	『俺たちのニラバター豚汁うどん』(温) ※お持ち帰り不可 
価格 (税込)	(並)790円、(大)920円、(得)1,050円	(並)890円、(大)1,020円、(得)1,150円
商品名	バタートッピング ※お持ち帰り不可  ※『俺たちの豚汁うどん』に乗せたイメージです。	刻み生ニラトッピング ※お持ち帰り不可  ※『俺たちの豚汁うどん』に乗せたイメージです。
価格 (税込)	70円	70円
販売期間	2022年11月29日(火)～2023年1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、価格が異なる場合がございます。 【お店ごとの販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1129.pdf	
備考	お持ち帰りもご利用いただけます。 ※お持ち帰りは、『俺たちの豚汁うどん』のみ可能です。 ※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、水で締めた麺を温めてご用意いたします。 ※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。 ※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/tonjiru/	

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■構想から約一年、株式会社 TOKIO とつくる唯一無二の一杯をお届け！

新 TVCM 丸亀製麺「唯一無二！俺たちの豚汁うどん」篇公開！

「丸亀製麺」は、株式会社 TOKIO(本社:東京都港区、社長:城島 茂)の3名が出演する新 TVCM 丸亀製麺「誕生！俺たちの豚汁うどん」篇 予告を11月26日(土)から11月28日(月)の3日間、11月29日(火)からは丸亀製麺「唯一無二！俺たちの豚汁うどん」篇を全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。今回の TVCM は、株式会社 TOKIO の3名に共通する思い出の「豚汁」を、丸亀製麺との共同開発で、新たに『俺たちの豚汁うどん』として販売を開始することから、城島 茂さん、国分 太一さん、松岡 昌宏さんが丸亀製麺の CM では初めて3人揃って出演いたします。



新 TVCM 丸亀製麺「唯一無二！俺たちの豚汁うどん」篇は、城島 茂さん、国分 太一さん、松岡 昌宏さんの「うどんて日本を元気に！」という掛け声からスタート。古民家で撮影されたこの TVCM では、株式会社 TOKIO の3名のみならず、丸亀製麺の商品開発担当である職人も登場し、大きなかまど鍋で丹精込めてみんなで『俺たちの豚汁うどん』を作る様子を描きます。

庭には丸亀製麺のキッチンカーも登場し、丸亀製麺ならではの手づくりうどんを職人がつくるなか、株式会社 TOKIO の3人は大きなかまど鍋で特製味噌だしをつくります。松岡さんは大きなザルいっぱい野菜を持って登場し、かまど鍋に豪快に投入！その様子を笑顔で城島さんと国分さんが見守ります。別のかまど鍋では、丸亀製麺の職人が打ち立て、切りたてのうどんを茹でており、まさに丸亀製麺の技と株式会社 TOKIO の力があわさった一杯を生み出しています。

そして、丸亀製麺のだしに複数ブレンドしたこだわりの味噌と隠し味となるコチュジャンをあわせて、さらにたっぷりの豚肉と具材が入った鍋に溶かし入れていき、3名はわくわくした表情で丹精込めて特製の味噌だしをつくります。

おたまいっぱいに入った具沢山の特製味噌だしを、丸亀製麺自慢のうどんと合わせて、豚汁だけど、豚汁じゃないこだわりの一杯に仕立てております。最後に、『俺たちの豚汁うどん』と声を揃えてどんぶりを差し出す3名は、自信に満ちた笑顔です。

“丸亀製麺の打ち立てうどんが株式会社 TOKIO の思い出の詰まった特製味噌だしと交わる”

株式会社 TOKIO の思い出の詰まった「豚汁」が、丸亀製麺の技と融合することで、「豚汁だけど、豚汁じゃない。他にはない新しい味」を全員で作り上げていく様子にご注目ください。

また、11月26日(土)から公開される、丸亀製麺「誕生！俺たちの豚汁うどん」篇 予告では、城島さんと国分さんが『俺たちの豚汁うどん』を楽しみ、「はじめての味だな。」「うまい！」と笑顔で味わう様子や、「その声が聞きたかったのよ。」と輪に加わる松岡さんの様子も描かれています。こちらもぜひ、あわせてご覧ください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■新 TVCM 概要 丸亀製麺「唯一無二！俺たちの豚汁うどん」篇

タイトル : 丸亀製麺「唯一無二！俺たちの豚汁うどん」篇

放送日時 : 2022年11月29日(火)～

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

※11月26日(土)から11月28日(月)の3日間は、丸亀製麺「誕生！俺たちの豚汁うどん」篇 予告がOAされます。

特設サイト URL : <https://jp.marugame.com/menu/tonjiru/>

・丸亀製麺「誕生！俺たちの豚汁うどん」篇 予告 ※公開予定は11月22日(火)0時です。

<https://www.youtube.com/watch?v=YO61giK5C0>

・丸亀製麺「唯一無二！俺たちの豚汁うどん」篇 ※公開予定は11月29日(火)11時です。

<https://youtu.be/V3yqh6BB4GI>

・丸亀製麺×株式会社 TOKIO「俺たちの豚汁うどん 商品開発の裏側」※公開予定は11月22日(火)0時です。

<https://www.youtube.com/watch?v=DnWcoqvZmPg>

■撮影エピソード

撮影は東京郊外の古民家スタジオで行われました。趣のある古民家の前にキッチンカーと調理台に大鍋という、普段の丸亀製麺のCMとは違う雰囲気の中、冬の装いの株式会社 TOKIO の3人が勢揃い！実はCMで3人が揃うのは、オープニングの「うどんを元気に！」を除けば初めてのこと。その事実にも株式会社 TOKIO の3人も意外そうでした。

商品開発の中心となった松岡さんの調理シーンは相変わらず手慣れたもので、大量の野菜を鍋に入れ、グツグツ煮える特製味噌だしを見つめる表情はまさに料理人といった感じ。ふと気がついたらいつの間にか城島さんが火加減を見ていたり、国分さんや松岡さんからも積極的に意見が出されながら撮影は進みました。この3人だからこそ出せる自然な雰囲気が、CMからもきっと感じられることでしょう。

■CM カット 丸亀製麺「唯一無二！俺たちの豚汁うどん」篇

※CMカット画像の無断転載は禁止です。



このうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

■株式会社 TOKIO の 3 人へのインタビュー

—今回、丸亀製麺では、初めてお三方揃ってのCMとなりましたが、撮影を終えての印象に残っていることがございますか？

松岡:意外と、この3人で丸亀製麺さんのCMを撮ったことなかったんですね。

城島:商品CM、初めてですね！

国分:共創でプロジェクトをやっている、3人で打合せ等をしているからCMも撮ってたと思ってたら、実はなかったというね。

松岡:我々といえば、やはり「豚汁」というイメージがあるので、今回は『俺たちの豚汁うどん』という開発も含め、丸亀製麺の方々と一緒に色んなコラボさせてもらったので、CM撮影も、みんなで一緒にやろうという形をとらせていただきました。

国分:ぶっちゃけ真夏で、めっちゃ暑かったです。

松岡:今日は特に晴れていたの。

国分:3人が揃うと大体雨なんすけど(笑)

松岡:今日は天気がよかったです！あきる野万歳！ ※撮影地

—今回の『俺たちの豚汁うどん』の開発までの経緯は？

松岡:我々TOKIOの共通の思い出の食べ物といえば「豚汁」。これまで色々な場所で食べてきて、料理担当として作ってきました。今回自分の持っている「豚汁レシピ」を丸亀製麺さんのうどんにプラスする上で、丸亀製麺さんのうどんに合うということを第一に考えて、普通に食べる豚汁とは違う、うどんに合う、そして、今まで皆さんが召し上がったことのある豚汁をうどんにして食べるんだったら別に僕が開発する必要ないので(笑)唯一無二な、「本当にこれ豚汁？」というようなものを頭の中に入れて開発させてもらいました。

国分:すごいよね！だって、TOKIOといえば「豚汁」っていうのも、自分たちが作る前に全国の皆さんが作った豚汁を僕は味わうことができてたんですから。その中から、松岡くんがおいしくなるように考えてくれたということなので。

城島:だから、やっぱり食べた瞬間に、うどんがしっかりメインになっていて、本当に合う。この豚汁とこのうどんの組み合わせがね、びっくりしました。

—今回、うどんに合うためにこだわったレシピについてお話しいただけますか？

松岡:やっぱりこだわりは今まで多分使ったことのないであろうコチュジャンだったり、ラードを入れたり、オイスターソースなんかも入れたり、なぜかという、うどんのコシがしっかりしていて、あの小麦豊かな麺に絡めさせて、みんなが“あーおいしい”って食べられるにはどういふものかいいのかと考えたんですね。特に寒いときに温まってもらいたいという意味があってスパイスなんかもいろいろ調合して作りました。どうでした？食べてみて。

国分:いや～僕、噂では聞いてたんですよ。味噌選ぴを相当時間かけてやっていたっていうのは。

何十種類の中からブレンドして作ったと耳にしたり、時々現場の楽屋に行ったときに、ぱっと彼(松岡さん)を見ると、上向いて考えてたりしてたんですよ。それは、豚汁のことをずっと考えてたんですね。そのぐらい研究していたのを見ていたので、どんなものになるんだろうなと思っていました。僕も丸亀製麺さんと共創で「食育」をテーマに子どもたちとイベントをやらせていただいたんですが、お昼休憩に試食で登場したんですよ、サプライズのように出てきて(笑)「まあ、とりあえず食べてください」って出されたのが、実は豚汁のうどんだったんですね。そこで初めて試食をさせてもらって、まあ驚きました！オリジナリティがすごくあるのと、唯一無二！

松岡:今回、お店では生のニラを！

国分:ニラを加えたら加えたで、またちょっと味変してすごい良い方向へ行ったので、そういうところもすごい考えてるんだなと驚きましたね。

松岡:スタミナへのこだわりなんかもちょっとあったんですけど、どうでした？

城島:いや～僕は豚汁とバターを組み合わせたのが初めてだったから「どうなのかな？」と思っていたら、むちゃくちゃ合うんですね、まさに味変ですよ！！まるやかでコクが生まれて、これはまた違う世界の豚汁うどんが生まれたなっていう。

松岡:皆さん、味噌バターはご存知だと思うんですけど、これをうどんで作るとどうなるかっていうことですね。

国分:“北海道出身”ならではのアイデアですよ！

松岡:本当そうですね！

城島:だから本当にこの寒い冬にぴったりな、もう芯から温まる豚汁うどんで、“私”の豚汁うどんが生まれた！っていう気がしましたね。

松岡:私？あなたじゃないですよ。俺たちの“ね”！

私のじゃない、そんな安い歌みたいなのにしなくてください、お願いします(笑)

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—丸亀製麺のお客さまに対して一言お願いします。

松岡:今年もね、終わりです。

国分:色々やらせてもらいましたね、城島さんは何やったんですって？

城島:僕はキッチンカーで全国回らせていただいて、色んな方々とお会いして「元気」を届ける、「思い出の一杯」をお届けに行かせてもらいましたが、本当に皆さん喜んでくださいます、行ってよかったなっていう1年でしたね。

国分:私も食育で子どもたちと新しい食の体験プログラムというのをやったんですけども、やっぱり子どもたちのアイデアってすごい自由だから、大人が考えないようなアイデアがたくさん出てきたので、それを形にしていくことで、子どもたちの夢も広がるのかなと。丸亀製麺さんと一緒に新しい食育っていうものを勉強させてもらった1年になりましたね、すごく楽しかったです！

松岡:自分もまさか去年に引き続き、もう一つ商品開発させてもらえると思わなかったの、3人も丸亀製麺さんと一緒にさせてもらっているんですけど、みんな違う分野なんですよ。

それがまたいいな、と思いますけどね。3人みんな、それぞれ色があって、みんな得意分野が違うのですね。

城島:最後にみんなで揃ってCM撮影っていうのがよかったなという感じはしますね。

松岡:ぜひ豚汁うどんも運んでいただいて！

城島:もちろんです。

国分:バイトでね、バイト(笑)

松岡:お客さまに最後に一言。

城島:2020年ありがとうございました。

松岡:22年でしょ！

城島:2022年って言わなかった？

松岡:いや20年。

国分:2020年って言ったよ(笑)

松岡:去年、いや一昨年だよ。大丈夫ですか。

城島:さあ、来年もですね、老若男女問わずですね。

松岡:2022年からどうぞ。

城島:2022年も終わりに近づき、今年も丸亀製麺さんと共に、商品開発だけじゃなく、色んなことをしてきたな~という年になりました。来年も頑張っていきたいと思いますので、ぜひともよろしく願います。

松岡:噛んだとこは使わせていただきます。

■『俺たちの豚汁うどん』発売を記念して、無料先行試食イベント開催

『俺たちの豚汁うどん』の販売を記念して、より多くの方に体験いただきたいという想いを込めて、特製キッチンカー「笑顔うどん号 にこまる」で2022年11月26日(土)・27日(日)の2日間、『俺たちの豚汁うどん』と『俺たちのニラバタ豚汁うどん』の先行ひと口試食体験イベントを開催いたします。

【イベント概要】

日時：2022年11月26日(土)、27日(日)

時間：11:45~15:00 ※時間に変更となる場合がございます。

場所：浅草六区北2エリア

住所：東京都台東区浅草2丁目9-10

備考：
・なくなり次第、終了となります。
・無料でどなたでもご来場いただけます。
・松岡さんの登壇はございません。



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。

