

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

Press Release

2022年12月19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》

丸亀製麺と株式会社 TOKIO により生まれたこの冬、新登場の熱々の一杯 『俺たちの豚汁うどん』発売から 100 万食突破！ 濃厚で奥深い味わいが冬にぴったり

大好評！「体の芯から温まる」「味噌だしがもちもちうどんに絡んでおいしい」など好評の声が多数

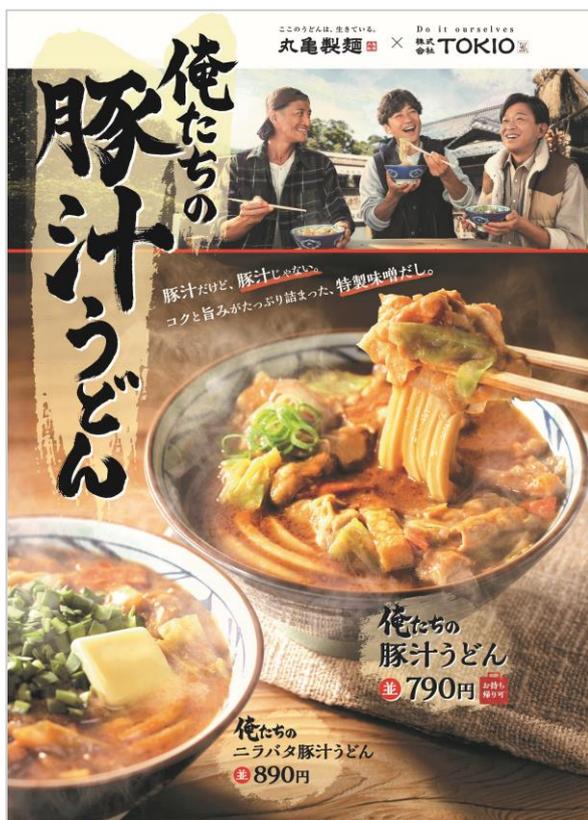
株式会社丸亀製麺(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:山口 寛)が展開する食の感動体験を追求し、手づくり・できたてにこだわる讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、株式会社 TOKIO 松岡昌宏さんとの共同開発による『俺たちの豚汁うどん』と『俺たちのニラバタ豚汁うどん』を2022年11月29日(火)から発売し、この度、累計販売数が100万食を突破いたしました。

『俺たちの豚汁うどん』はお持ち帰りも可能なため、手づくり・できたてのおいしさをどこでも自由にお楽しみいただけます。ご自宅でもより一層自分好みに楽しめる簡単アレンジもご紹介いたします。さらに、100万食突破を記念して、「100万食ありがとうキャンペーン」を実施いたします。ぜひ寒い冬にぴったりな『俺たちの豚汁うどん』をお楽しみください。

《豚汁だけど、豚汁じゃない。『俺たちの豚汁うどん』 好評を呼ぶおいしさの理由》

最高にうどんに合う「豚汁」をつくりたいと株式会社TOKIOの松岡さんと商品開発を進め、構想期間約1年をかけて完成しました。丸亀製麺のうどんへのこだわりと技、松岡さんならではのアイデアと知識が合わさった冬にぴったりの一杯です。

発売から100万食を突破するほど大人気の『俺たちの豚汁うどん』は、SNS等で「本当に豚汁だけど、豚汁じゃない味わい！」「熱々で体の芯から温まり、冬にぴったり」「濃厚な味わいがクセになる」「味噌だしともちもちの麺が絶妙に絡んでおいしい」「具沢山で大満足」「生ニラの風味とバターのコクが合う」など多くのご好評の声をいただいております。



理由① 打ち立てうどんに最高に合う、他にはない新しさ

丸亀製麺と株式会社TOKIOの松岡さんだからこそ生み出せた冬の自信作。うどんとの相性を生み出すこだわりや満足感、奥深いコクを感じる隠し味やおいしさを引き立たせるアクセントなど、共同開発ならではのこだわりを他にはない新しい味わいで楽しんでいただいております。

理由② 特製味噌だしと茹でたての麺との絡みが最高

丸亀製麺特製の白だしに独自ブレンドの味噌、隠し味のコチュジャンとオイスターソース、豊富な具材を加えて濃厚で深みのある味わいに仕立てた特製味噌だしは茹でたての麺と相性抜群。さらに、じゃがいもペーストを加えることで甘みと粘度が増し、よりもちもちの麺にしっかりと絡み合いおいしいとお声をいただいております。

理由③ トッピング次第で自分好みに楽しめる

刻み生ニラの爽やかな香りと食感、熱々の特製味噌だしに溶け出すバターのまろやかさとコクで味の変化を楽しむ『俺たちのニラバタ豚汁うどん』も好評。無料薬味の「すりごま」や「おろししょうが」などをトッピングして自分好みの味わいで楽しんでいただいております。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

■『俺たちの豚汁うどん』の味わいを追究したこだわりポイント

《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、数十種類の中から甘みやコク、キレ、旨みを引き出す味噌を厳選しブレンド。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により、濃厚でコク深い味わいの中にもだしの風味を感じます。

※画像はイメージです。



《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

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ることで甘辛さと旨みが加わり、よりコク深い味わいに。さらに、麺との絡みを生み出すじゃがいもペーストが甘みと粘度を増し、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」

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。特製味噌だしと煮込むことで、素材から染み出る旨みや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。すべての店で毎日100%国産小麦から職人がつくる打ち立てうどんに濃厚な特製味噌だしが絡み、もちもち食感と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。



《さらなる新発見のおいしさ！『俺たちのニラバタ豚汁うどん』も大好評！》

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の『俺たちのニラバタ豚汁うどん』。「バターが新感覚のおいしさ」「ニラの香りがほどよいパンチがあり食欲をそそる」などのご好評のお声をたくさんいただいております。

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。シャキッとした食感もお楽しみいただけます。さらに、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まろやかさが加わり、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、やみつき一杯です！

店内限定のご提供となりますので、ぜひ店頭で熱々をお召し上がりください。



このうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■『俺たちの豚汁うどん』をご自宅で楽しむ！簡単アレンジレシピ4選

『俺たちの豚汁うどん』は、お持ち帰りも可能なため、ご自宅でもお楽しみいただけます。丸亀製麺の商品開発担当者と株式会社 TOKIO 松岡さんもおすすめのお持ち帰りならではの、簡単アレンジをご紹介します。まずは、そのまま『俺たちの豚汁うどん』を楽しみ、途中でアレンジを加えてお楽しみください！



【おすすめ①】お酢 すっきりとした味わいを楽しむ！

お酢のキリッとした酸味が加わり、濃厚な味わいからの味の変化をお楽しみいただけます。さらに、すっきりとした口当たりで最後まで食べ飽きないおいしさに。



【おすすめ②】海苔 磯の旨みと香りを加えて楽しむ！

海苔ならではの香ばしい香りが相性抜群。さらに、パリッとした海苔独特の食感をもちもちのうどんや具材の食感と共に楽しんでいただけます。



【おすすめ③】オリーブオイル まろやかな味わいを楽しむ！

オリーブオイル特有の香りが特製味噌だしに意外にマッチ。どこかイタリアンな味わいへと変化します。まろやかさが加わり、味噌のおいしさが引き立ちます。さらに、口当たりもなめらかに。



【おすすめ④】キムチ ピリ辛なチゲ風を楽しむ！

濃厚な特製味噌だしにキムチを入れることで辛さとコクが加わり、ピリ辛に。食欲がさらにそそられます。無料薬味の「おろししょうが」とも相性抜群。

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

■「俺たちの豚汁うどん 100万食ありがとうキャンペーン」を実施！

『俺たちの豚汁うどん』と『俺たちのニラバタ豚汁うどん』の累計販売数が100万食を突破したことを記念して、感謝の気持ちを込めて「俺たちの豚汁うどん 100万食ありがとうキャンペーン」を実施いたします。

Twitterにて丸亀製麺公式アカウントをフォロー後、丸亀製麺アカウントが投稿するキャンペーンツイートをリツイートすることで、ご応募いただけます。ご応募いただいた方の中から抽選で500名さまに『俺たちの豚汁うどん』と『俺たちのニラバタ豚汁うどん』をお得に楽しんでいただける500円引きクーポンをプレゼントいたします。

ぜひ、本格的に寒くなるこの時期に熱々の一杯で心も身体も温まってください。皆さまからのたくさんのご参加をお待ちしております。

フォロー＆リツイートキャンペーン 12/20(大)～12/23(金)

俺たちの豚汁うどん
100万食ありがとう

唯一無二の味わい
俺たちの豚汁うどん

刻み生ニラとバター風味を楽しむ
俺たちのニラバタ豚汁うどん

10:30～12:30
当選確率アップ!

100万食に感謝を込めて
500円引きクーポンを
500名様にプレゼント!

この投稿を
フォロー & リツイート
その場で当選結果がわかる!

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

【キャンペーン概要】

- キャンペーン名称 俺たちの豚汁うどん 100 万食ありがとうキャンペーン
- キャンペーン期間 2022 年 12 月 20(火)～12 月 23 日(金)
※開始時刻や終了時刻は変更となる可能性があります。
- 応募方法 ①Twitterにて丸亀製麺公式アカウント「@UdonMarugame」をフォロー
②丸亀製麺の公式Twitterから投稿されるキャンペーンツイートをリツイート
※本キャンペーンは、1 日 1 回の応募となります。
- 当選人数 500 名
- 特典 『俺たちの豚汁うどん』と『俺たちのニラバタ豚汁うどん』にご利用いただける 500 円引きクーポン
※特典の内容は予告なく変更となる場合がございます。
- 抽選・発表方法 厳正なる抽選の上、当選者にのみ丸亀製麺公式 Twitter アカウントより DMにてご連絡いたします。
※当選されなかった方には、DM でのご連絡はいたしませんのでご了承ください。
※即時抽選でご連絡をいたします。

■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』をぜひごお召し上がりください。

■「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けてきましたが、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りました。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。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

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	販売中～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。	
備考	お持ち帰りは、『俺たちの豚汁うどん』のみご利用いただけます。 ※うどんのサイズは、(並)(大)のみです。 ※麺は、水で締めた麺を温めてご用意いたします。 ※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。	

【お店ごとの販売状況はこちら】<https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1129.pdf>

【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

食の感動で、この星を満たせ。

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。

■丸亀製麺について

「ここのうどんは、生きている」をブランドメッセージに掲げ、日々、食の感動体験を追求し手づくりの「おいしいうどん」をお客さまに提供しています。徹底的に鮮度にこだわり、国内 800 を超えるすべての店で、一軒一軒、職人が手間を惜しまず「おいしさ」を日々つくり続けています。100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、つく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”を守り続けることができているのです。

海外でも「Marugame Udon」として、つくりたて、できたての、おいしいうどんと天ぷらを、自分のスタイルで楽しめる活気あふれる店として、毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、様々な業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が飲むほどの感動を探求し続けています。今後は、世界中に「食の感動体験」を提供する日本初の日本発 No.1 グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。 HP: <https://www.toridoll.com/>

