

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 丸亀製麺

# TORIDOLL→

## Press Release

2023年3月2日  
株式会社丸亀製麺

## 春の行楽にもぴったり！「丸亀うどん弁当」

## 人気の天ぷら入り定番3種に加えて春の新作2種が登場

### 『梅おろしぶっかけうどん弁当』と『明太とろろぶっかけうどん弁当』

### 製麺所ならではの打ち立てうどんですつととのど越しよくさっぱりと味わう

～2023年3月7日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始～

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、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、累計3200万食を突破するほど大好評の「丸亀うどん弁当」から、春の新作『梅おろしぶっかけうどん弁当』と『明太とろろぶっかけうどん弁当』を2023年3月7日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始いたします。

その他、温かいうどんも冷たいうどんも楽しめる人気の天ぷら入り、定番の「丸亀うどん弁当」も3種類ご用意しています。春の「丸亀うどん弁当」は、楽しめる味わいのバリエーションが増え、飽きが来ず、様々なおいしさを味わっていただけます。春の訪れを感じ始めるこの時期に、季節に合わせて進化し続ける手づくり・できたての「丸亀うどん弁当」を春の行楽などお好きな場所でお楽しみください。

《いつでもどこでも丸亀食感を楽しめる！春の「丸亀うどん弁当」  
つるつととのど越しの良い麺とトッピングでさっぱり“春の新作”と人気の天ぷらで楽しむ“定番”》

**お持ち帰り専用**  
**打ち立て 丸亀うどん弁当**  
うどんがおいしい新作登場!

**梅おろし**  
梅おろし  
ぶっかけうどん弁当  
450円

**明太とろろ**  
明太とろろ  
ぶっかけうどん弁当  
490円

**人気の天ぷら入り**

**かしわうどん弁当**  
かしわ天  
ぶっかけ  
580円

**えびうどん弁当**  
えび天  
ぶっかけ  
580円

**定番うどん弁当**  
かしわ天  
ぶっかけ  
450円

\*うどん弁当はすべて容器代を含む金額表記です。

丸亀製麺 丸亀製麺

### ■うどんがおいしい！春の新作「丸亀うどん弁当」

春の新作『梅おろしぶっかけうどん弁当』と『明太とろろぶっかけうどん弁当』は、すべての店で粉からつくるうどん本来のおいしさを存分に味わっていただける仕立て。打ち立てうどん・彩り豊かでさっぱりとした味わいのトッピング・定番おかず2種(きんぴらごぼう、玉子焼き)を合わせたひと品です。

噛みごちの良いコンやつるつとしたのど越しが特徴の冷たいうどんを味わえることはもちろん、春の新作ではうどんにしっかり絡みながらもさっぱりと味わえるトッピングを合わせました。また、春らしい華やかさも見た目から感じていただけます。

### ■人気の天ぷら入り！定番の「丸亀うどん弁当」

丸亀製麺ならではの粉からつくる打ち立てうどん・お店仕込みの天ぷら・定番おかず2種を一度に楽しめる定番の「丸亀うどん弁当」も継続してお買い求めいただけます。温かいかけうどんと冷たいぶっかけうどんのお好きな方をお楽しみください。

寒暖差が少し残るこの時期にも、その日の気分に合わせて楽しんでいただけるラインアップを取り揃えております。ご注文をいただいてからひとつずつ詰めてご提供するため、いつでもどこでも手づくり・できたてのおいしさをお楽しみいただけます。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《この春の「丸亀うどん弁当」は打ち立て、茹でたての麺に合わせるトッピングで  
さっぱりとした味わいにも、ボリューム感のある味わいにも！選べる味わいの楽しさが倍増！》

## ■春らしい彩りとさっぱりとした味わいを打ち立てうどんと楽しむ！春の新作2種

### 【新作①】爽やかな酸味でさっぱりとした味わい『梅おろしぶっかけうどん弁当』

まろやかな口当りでほんのりとした酸味や甘みが効いた梅と、みずみずしい大根おろしでさっぱりと味わえるひと品。

全体をしっかり混ぜることで、梅がぶっかけだしに相まってコクを生み出し、味わいに厚みをもたせてくれます。噛みごちの良い食感のわかめが大根おろしに合わせりよりさっぱり感を引き立たせ、冷たい打ち立てうどんと相性抜群。



### 【新作②】辛みと甘みが重なるおいしさ『明太とろろぶっかけうどん弁当』

人気トッピングの明太子、とろろを冷たい打ち立てうどん、定番おかず2種と一緒にいつでもどこでも手軽に味わえるひと品。

ピリ辛の明太子と、とろとしたとろろは冷たいうどんと相性抜群です。ふんわりとした食感のとろろと一緒に混ぜることで明太子の辛さと旨み、とろろのほのかな甘みが重なり、打ち立てうどんによく絡みます。するつとなめらかな口当たりで、さっぱりとどの越しよく味わっていただけます。



## ■人気の天ぷらと打ち立てうどんでボリューム感のある味わいを楽しめる！定番



すべての店で職人が粉からつくる打ち立てうどんに、丁寧にお店で揚げる天ぷら、定番おかず2種(きんぴらごぼう、玉子焼き)をご注文をいただいてからひとつずつ詰めて提供している定番の「丸亀うどん弁当」。

まずは、打ち立てうどんや天ぷらのそれぞれのおいしさを堪能いただき、全体を混ぜて天ぷらの油の旨みが染み出るだしに麺を絡めてコクのある味わいをお楽しみください。さらに、天ぷら入りの「丸亀うどん弁当」は、その日の気候や気分によってお選びいただき、それぞれの味わいを楽しんでいただけます。

### ほっこりと温まる『かけうどん』

風味豊かですっきりとした味わいの定番のかけうどんは、打ち立てのうどんと熱々のだしが分かれているので、お弁当でもお店と変わらないもちっとした食感が楽しめます。天ぷらとおかずを、お店でつくる風味豊かなかけだしにたっぷり浸すことで旨みが染み出し、打ち立ての麺に絡みます。

### さっぱりと冷たい『ぶっかけうどん』

醤油ベースで濃い目のぶっかけうどんは、茹でたての麺を水でしっかりと締めることで、麺の表面に艶ができ、つるつるとしたのど越しと弾力のあるコシを味わっていただけます。天ぷらとおかずの旨みがぶっかけだしと相まってよりコク深い味わいをお楽しみいただけます。

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】

#### 春の新作「丸亀うどん弁当」

商品	『梅おろしぶっかけうどん弁当』  	『明太とろろぶっかけうどん弁当』  
	価格	450円(税込・容器代含)
商品説明	うどん:ぶっかけうどん(冷) 並1玉 トッピング:梅、大根おろし、わかめ おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き	うどん:ぶっかけうどん(冷) 並1玉 トッピング:明太子、とろろ、刻みのり おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き

#### 人気の天ぷら入り！定番の「丸亀うどん弁当」

商品	『かしわ天うどん弁当』    	『えび天うどん弁当』    	『定番うどん弁当』    
	価格	580円(税込・容器代含)	
商品説明	うどん:ぶっかけうどん(冷)または かけうどん(温) 並1玉 天ぷら:かしわ天、ちくわ磯辺天 野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き	うどん:ぶっかけうどん(冷)または かけうどん(温) 並1玉 天ぷら:えび天、ちくわ磯辺天 野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き	うどん:ぶっかけうどん(冷)または かけうどん(温) 並1玉 天ぷら:ちくわ磯辺天、野菜バラ天 おかず:きんぴらごぼう、玉子焼き

販売期間 春の新作「丸亀うどん弁当」: 2023年3月7日(火)～5月中旬まで  
定番の「丸亀うどん弁当」: 好評販売中  
※店舗によって販売開始、終了時期は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、お取り扱い商品が異なる場合がございます。

備考 お持ち帰り専用商品です。  
※うどんのサイズは、(並)のみです。  
※春の新作「丸亀うどん弁当」は、ぶっかけうどん(冷)のみです。  
※定番の「丸亀うどん弁当」(温)は、電子レンジ対応の容器を使用しております。フタは非対応です。  
おすすめの温め時間は、500Wの場合 約3分、700Wの場合 約2分です。  
※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。  
定番の「丸亀うどん弁当」の表示価格は、2023年3月7日(火)時点からの価格です。

【URL】<https://jp.marugame.com/menu/marugameudonbento/index.html>

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 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。

## ■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」を日々作り続けています。

100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、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”を守り続けることができています。

海外でも「Marugame Udon」として、作りたて、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、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発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/>

