

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年8月26日

株式会社丸亀製麺

## 〈 丸亀製麺の“うどんでお月見” 〉

# 打ち立てうどんと玉子が絡み合う“うどんでお月見シリーズ”から 『月見鶏すき焼きぶっかけ』が新登場！

～9月2日(水)満月の日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:兵庫県神戸市、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」では、秋のお月見にぴったりの打ち立てうどんと玉子が絡み合う商品を“うどんでお月見シリーズ”として今年から販売いたします。今年のおすすめは新商品の『月見鶏すき焼きぶっかけ』。2020年9月2日(水)満月の日～2020年10月5日(月)まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。また、一部店舗では、旨みと辛味がうどんと絡む「旨辛月見まぜ釜玉うどん」を販売いたします。



### 〈 鶏すき焼きと打ち立てうどんに玉子が絡む

#### 『月見鶏すき焼きぶっかけ』 〉

『月見鶏すき焼きぶっかけ』は日本の秋の風物詩であるお月見をイメージし仕立てました。ご注文を頂いてから食感が異なる鶏むね肉、もも肉、つくねと香ばしく焼き上げた白ねぎを濃厚な甘辛いたれですき焼き風に仕上げました。打ち立てでもちもちのうどんと生玉子、甘辛い鶏すき焼きが絡むお月見の季節にぴったりのひと品です。

#### 【おいしさの秘密】

##### ① 手づくり・できたてにこだわる

ご注文を頂いてから鶏油を絡めた鶏肉を焼き上げ、醤油をベースに砂糖、みりんを加えた濃厚なたれを絡ませた鶏すき焼きは鶏肉の甘味と旨みが引き立つように仕上げました。打ち立て、茹でたての麺に絡まり、作り立てのおいしさを味わっていただけます。

##### ② 食感を楽しめる 3種の鶏肉を使用

鶏むね肉、もも肉、つくねとそれぞれ食感や旨みが異なる鶏肉を使用。むね肉はしっとり柔らかく、もも肉は旨みが際立ち、軟骨入りのつくねはコリとした食感とジューシーさがたまりません。さらに、ふっくらと焼き上がるように厚みにもこだわっています。

今年の秋は、旨みあふれる濃厚な鶏すき焼きとまろやかな生玉子、そして一軒一軒すべてのお店で毎日粉からつくる打ち立て・茹でたてにこだわるもちもちの麺がよく絡む、『月見鶏すき焼きぶっかけ』をぜひ、ご賞味ください！

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：『月見鶏すき焼きぶっかけ』(温)

販売価格：(並)690円、(大)800円、(得)910円

※価格はすべて税込み価格です。

発売日：2020年9月2日(水)～2020年10月5日(月)

※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。

販売エリア：丸亀製麺全店、麺屋通り

※一部店舗では販売しておりません。



【販売店舗一覧 URL】[https://www.marugame-seimen.com/menu/new/udondeotukimi2020/pdf/shoplist\\_torisuki.pdf](https://www.marugame-seimen.com/menu/new/udondeotukimi2020/pdf/shoplist_torisuki.pdf)

【詳細 URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/udondeotukimi2020/#torisukiyaki>

### 〈 旨みと辛味、まろやか玉子が打ち立てうどんと混ざり合う『旨辛月見まぜ釜玉うどん』が一部店舗で販売開始 〉

お月見の季節にぴったりの『旨辛月見まぜ釜玉うどん』は、釜から直接あげたもちもちの麺の上に、そばろと白ねぎ、かつお粉と刻みのりをのせたごま油が香るたれが絡み合うボリューム満点のひと品です。そばろは、しょうゆをベースにしょうがとにんにくを利かせて甘辛に仕上げている、仕上げに温泉玉子を添えたお月見の季節にぴったりの商品です。

この季節に、打ち立て・茹でたてのもちもちの麺とまろやかな玉子が絡み合い、よく混ぜると旨みが深くなりうどんのおいしさが引き立つ『旨辛月見まぜ釜玉うどん』をご賞味ください。

### 【商品概要】

商品名：『旨辛月見まぜ釜玉うどん』(温)

販売価格：(並)620円、(大)730円、(得)840円

※価格はすべて税込み価格です。

発売日：2020年9月2日(水)～2020年10月5日(月)

※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。

販売エリア：下記の URL より販売店舗一覧をご確認ください。

※一部店舗では販売しておりません。



【販売店舗一覧 URL】[https://www.marugame-seimen.com/menu/new/udondeotukimi2020/pdf/shoplist\\_mazekama.pdf](https://www.marugame-seimen.com/menu/new/udondeotukimi2020/pdf/shoplist_mazekama.pdf)

【詳細 URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/udondeotukimi2020/#umakaramazekamatama>

まろやかな玉子と打ち立てうどんの相性は間違いなし。  
味よし、風情よし。今年のお月見は、ぜひうどん。



玉子の旨みをまとった、打ち立てうどん。



このうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

〈 お月見の季節にぜひ食べていただきたい 丸亀製麺の打ち立てうどんと玉子が絡む“うどんでお月見シリーズ” 〉

『月見鶏すき焼きぶっかけ』『旨辛月見まぜ釜玉うどん』に加えて、打ち立てうどんとまろやかな玉子の絡み合いがたまらない肉系や定番商品などが、丸亀製麺の“うどんでお月見シリーズ”として今年から販売いたします。丸亀製麺自慢の打ち立て・茹でたて・作り立てのもちもちとした麺にまろやかでコクのある玉子が絡み合うお月見の季節にぴったりの商品となっております。

がっつり食べたい方には、打ち立てうどんと玉子、さらに旨みあふれる牛肉との絡み合いが相性抜群な肉系うどんがおすすめ。シンプルにあつあつ・もちもちの麺とうどんの熱でとろりと溶けだした玉子の絡み合いを楽しみたい方は、釜から直接麺をあげる釜玉うどんがおすすめです。

玉子を満月に見立てた、お月見の季節にぴったりの丸亀製麺の打ち立てうどんと玉子が絡む“うどんでお月見シリーズ”をこの機会にぜひお試しください。



## 【商品概要】

<p><b>牛すき釜玉うどん</b></p> <p>牛肉の旨みと玉子が絡み合う大満足な食べ応え</p> <p>(並)690円、(大)800円、(得)910円</p> 	<p><b>辛辛牛すき釜玉うどん</b></p> <p>辛味が甘辛い牛肉と玉子、うどんのおいしさを引き立てる</p> <p>(並)720円、(大)830円、(得)940円</p> 	<p><b>肉玉ぶっかけうどん</b></p> <p>柔らかな牛肉の旨みと玉ねぎ、玉子の甘味が絡み合う</p> <p>(並)650円、(大)760円、(得)870円</p> 
<p><b>とろ玉うどん</b></p> <p>だし、温泉玉子、とろろが織りなす三重奏</p> <p>(並)440円、(大)550円、(得)660円</p> 	<p><b>明太釜玉うどん</b></p> <p>まろやか玉子と明太子の濃厚な味わい</p> <p>(並)440円、(大)550円、(得)660円</p> 	<p><b>釜玉うどん</b></p> <p>茹であげ麺に絡みつく、玉子としょうゆがたまらない</p> <p>(並)370円、(大)480円、(得)590円</p> 

※店舗によって販売商品が異なる場合がございます。

※価格はすべて税込み価格です。

【詳細 URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/udondeotukimi2020/#otukimi>

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、お客様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

お客様用の消毒剤(アルコールなど)の設置

#### 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)によるふき取り強化

#### 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、当換気システム・換気時間が異なります。

#### ④ ソーシャルディスタンスへの取り組み

席数を減らし、お客様の席間に一定のゆとりを持たせる配置で変更

#### ⑤ 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」のご用意

## —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、作り立てをお客様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。

