

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年9月23日

株式会社丸亀製麺

“広島県産 浜ゆで牡蠣”の旨みがたっぷり 『牡蠣ちゃんぽんうどん』が新発売

「豚ちゃんぽんうどん」も同時販売
～9月29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: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、広島県産、浜ゆで牡蠣を贅沢に5つのせ、ちゃんぽんスープともちもちの麺が絡む『牡蠣ちゃんぽんうどん(愛称:牡蠣ちゃん)』を2020年9月29日(火)～2020年11月中旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始いたします。さらに、豚肉の旨み、野菜の甘味が麺とスープに絡む『豚ちゃんぽんうどん(愛称:豚ちゃん)』も同時販売いたします。



牡蠣、野菜、スープが

もちもちの麺に絡み合う『牡蠣ちゃん』

『牡蠣ちゃん』は広島県産の浜ゆで牡蠣が贅沢に5つのった食欲の秋にぴったりな新商品です。

ご注文をいただいてから、ぷりっとした身が特徴の牡蠣をバターでソテーし旨みを引き出します。さらにもやし、人参、キャベツ、コーンなど6種の具材をたっぷり加えることで甘味や食感を楽しんでいただけます。

和風仕立てのちゃんぽんスープは、毎日お店で北海道産の真昆布と複数の削り節から引くかつおの風味漂う白だしをベースに仕立てております。牡蠣の旨みと野菜の甘味がスープ全体に染み込み、打ち立てでもちもちとした麺のエッジにちゃんぽんスープが絡み合います。

豚の旨みがちゃんぽんスープに染み出る

『豚ちゃん』も同時販売

『豚ちゃん』は、脂がのった豚肉と程よくシャキシャキ食感を残した野菜、和風ちゃんぽんスープが打ち立てでもちもちの麺に絡み合うひと品です。ご注文をいただいてから調理するため、できたてで熱々を楽しんでいただけます。

おいしい秋の味覚に、一軒一軒のお店で粉からつくる打ち立てでもちもちとした食感のうどんと広島県産の浜ゆで牡蠣、食感が豊かな具材が相性抜群の『牡蠣ちゃん』と豚肉の旨み、野菜の甘味がスープに染み出た『豚ちゃん』をぜひ、ご賞味ください。一度食べたなら病みつきになること間違いなしです！

ここのうどんは、生きている。

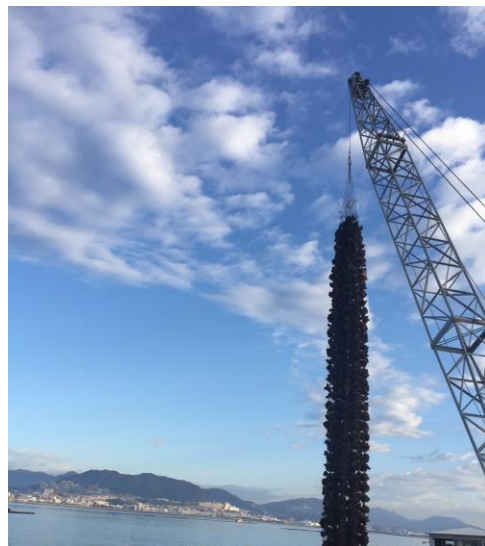
丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

＜広島県産 浜ゆで牡蠣の特徴＞

広島湾内では、島や岬に囲まれた地形で牡蠣が育ちます。湾内には川から流れ込む山のミネラルが蓄えられ、牡蠣のえさとなる植物性プランクトンが豊富に含まれています。穏やかな潮の流れの中で、そのプランクトンが長く滞留することによって、牡蠣は山からのミネラル栄養分をたっぷり吸収し育ちます。また植物性プランクトンで育つため甘味がありおいしく仕上がります。

さらに水揚げされるとすぐに殻ごと海水で茹で上げられます。その後、剥き身にする専門職の“打ち子さん”が殻から身を外していき、その日のうちに工場に運び、茹で上げられた牡蠣を急速凍結させ旨みを閉じ込めます。このひと手間がおいしさに繋がっています。



【商品概要】

商品名	『牡蠣ちゃんぽんうどん(愛称:牡蠣ちゃん)』(温) 	『豚ちゃんぽんうどん(愛称:豚ちゃん)』(温) 
販売価格(税込み)	(並)750円、(大)860円、(得)970円	(並)690円、(大)800円、(得)910円
発売日	2020年9月29日(火)~2020年11月中旬予定 ※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。

