

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2024年6月4日
株式会社丸亀製麺

《打ち立て、冷やして待ってます。》

丸亀製麺の定番！“鬼おろし”の夏が来た！

夏の一番人気※1『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が今年も登場

100%国産小麦、水、塩だけで、毎日職人たちが店で打つ冷^{ひや}うどんを豊富にご用意
～2024年6月11日(火)より全国の丸亀製麺にて期間限定で販売～

耳で涼を感じる夏の特別企画「怖いふりしたおいしい話 丸亀怪談」を期間限定で公開

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」は夏の一番人気※1、がっつりかつさっぱりな『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を2024年6月11日(火)から全国のロードサイド店(幹線道路沿い)を中心とした店舗にて期間限定で販売開始いたします。また、2022年に初登場して以来、大人気の『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』をショッピングセンターなどの店舗にて、同期間中に販売いたします。

丸亀製麺の冷うどんは、期間限定商品だけでなく、定番商品でも種類豊富にご用意しています。麺職人の全店配置が完了※2し、よりおいしさに磨きをかけた、丸亀製麺のうどんをぜひ“冷”でお楽しみください。



《夏はやっぱり冷うどんに鬼おろし！

焼きたて牛肉、鬼おろしでさっぱり『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の夏が来た！》

水できゅっと締めた打ち立ての冷たいうどんに、みずみずしくシャキシャキの鬼おろしが相性抜群な丸亀製麺の夏の定番、「鬼おろしシリーズ」から、夏の一番人気商品※1として大好評の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が、今年も帰ってきます。

つるつるとのど越しのよい冷たいうどんと濃いめのだしを合わせたぶっかけうどんに、ご注文ごとに焼き上げる旨みあふれる牛肉、シャキッとみずみずしい鬼おろしが合わさって、柑橘の風味豊かな特製ぽん酢が全体の味を引き締めます。すっきりとした甘さに仕立てた焼きたて牛肉とともに、さっぱりで奥深い味わいをお楽しみいただけます。この機会に爽やかさと食べごたえのある夏らしい一杯を、つるつるとのど越しのよいうどんと一緒に、ぜひご堪能ください。

また、2022年に新商品として発売後、たちまち人気となった『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』が今年も登場します。からりとジューシーに揚がった鶏ももから揚げがごろっと3つ味わえる大満足な一杯で、鬼おろしやなすの揚げ浸し、特製ぽん酢や刻み柚子が合わさり、打ち立てうどんとの相性も抜群。ボリューム満点かつさっぱりと味わえる夏にぴったりな一杯です。

今年の夏は、日本の夏の風物詩である怪談のように、丸亀製麺の鬼おろしシリーズでひやりとする心地よい涼しさを感じてほしいという想いを込めた、特別企画「怖いふりしたおいしい話 丸亀怪談」を2024年6月4日(火)から期間限定で公開します。

酷暑が予想される今年、丸亀製麺は今後も様々な冷うどんの展開を予定しています。暑い夏にぴったりなつるつるとのど越しとコシのある冷うどんのおいしさを、ぜひご堪能ください。

※1 『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の販売数は、2018年から2023年までの夏季限定冷うどんの中でNo.1(2024年自社調べ)

※2 麺職人とは、丸亀製麺独自の麺職人制度に合格した者に与えられる称号です。麺職人が不在の日や時間帯もございます。

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→

《100%国産小麦、水、塩だけで、毎日職人が店で打つ 丸亀製麺ならではの「打ち立て・生」の冷うどんのおいしさへのこだわり》

水できゅっと締めた丸亀製麺の打ち立ての冷うどんは、つるりとしたのど越しとコシが特徴です。麺職人の全店配置が完了※して初めての夏、さらにおいしくなった丸亀製麺の冷うどんをご堪能ください。

【こだわり①】100%国産小麦・塩・水のみでつくる“打ち立てうどん”

毎日800を超えるすべての店で、100%国産小麦、塩、水のみでつくる、打ち立て、茹でたてのうどんを提供しています。厳選した小麦粉を使い、気候や材料の状態を見極め、熟成時間などの工程を調整しながら職人が製麺、調理をしています。



【こだわり②】茹でたてをすぐに水で締めることで生まれる“のど越し”と“コシ”

茹で上がり後、水でしっかりと麺を締めることで、口に入れた瞬間からつるつると滑らかな口あたりで、のど越しの良いうどんになります。噛んだ瞬間にもちっと心地よいコシをご堪能いただけます。

ご提供する際は、再度麺を水にくぐらせ、さらにどんぶりも冷やしてご提供するというひと手間も、冷うどんならではの、ひんやり感と共に、のど越しとコシを感じていただけます。



※麺職人とは、丸亀製麺独自の麺職人制度に合格した者に与えられる称号です。麺職人が不在の日や時間帯もございます。

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→

《じゅわっと焼きたて牛肉、コシのある冷うどんと鬼おろしでさっぱり！

『鬼おろし肉ぶっかけうどん』のおいしさへのこだわり》

【こだわり①】つるつとのど越しのよいうどんと相性抜群な、みずみずしい“鬼おろし”

大根を粗くおろした鬼おろしは、みずみずしさだけではなく、大根本来のシャキシャキとした食感をお楽しみいただけます。のど越しのよい麺との絡みをよくするため、鬼おろしの削り方や粒の大きさまで試行錯誤しました。ひと噛みすれば、シャキシャキとした食感とみずみずしさが口いっぱい広がります。

仕上げのぽん酢は、柚子とすだちの爽やかな香りを効かせ、白ごまを合わせた鬼おろしぶっかけのための特別な仕立て。少しのとろみが、打ち立てうどんや鬼おろしによく絡まり、さっぱりとした味わいを感じていただけます。夏限定の爽快感をご堪能ください。



【こだわり②】ご注文ごとに目の前で一杯ずつ焼き上げる“牛肉とたまねぎ”

牛肉はご注文ごとに目の前で焼きたてをご提供。すっきりとした甘さが特徴の割り下で味付けし、じゅわっとした牛肉の焼ける音や香りが食欲をそそります。焼きたてだからこそ味わえる肉感と牛脂の旨み、たまねぎのシャキッとした食感をお楽しみいただけます。

牛肉の旨みと鬼おろし、爽やかな特製ぽん酢が、冷うどんと相まって、クセになること間違いなしです。



《ジューシーな旨みが溢れ出る鶏からが、鬼おろしと相性抜群！

『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』のおいしさへのこだわり》

【こだわり①】打ち立てうどんと鬼おろしとも相性抜群 ジューシーな“鶏ももから揚げ”

ごろっとした大きさの鶏ももから揚げは、店内でにんにく醤油ベースの特製だれで味付けし、ひとつ一つ丁寧に揚げています。魅惑的な香りが食欲をそそり、外はかりっと中はじゅわっと旨みが溢れます。

肉汁たっぷりの鶏ももから揚げは、そのまま味わうもよし、鬼おろしと一緒にさっぱり感をプラスして味わうもよし、つるつるもちもちのうどんと一緒に頬張るもよし。食べ応えたっぷりな一杯をお楽しみください。



【こだわり②】だしの旨みが染み出る“なすの揚げ浸し”と“刻み柚子”

彩りの良いなすを揚げ浸しにして添えました。だしが染み込んだ揚げなすは、肉厚でとろっとした食感が特徴。噛むたび口の中にじゅわっとなすとだしの旨みが広がります。さらに、爽やかな風味の刻み柚子が、鶏ももから揚げのしっかりした味わいに清涼感をプラスしてくれます。

シャキシャキな鬼おろしとさっぱりとした特製ぽん酢とも合わせることで、より清涼感たっぷりに味わえます。



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→

「耳で涼を感じる夏の特別企画「怖いふりしたおいしい話 丸亀怪談」を期間限定で公開

暑さが続く夏。日本の夏の風物詩である怪談のように、丸亀製麺の鬼おろしシリーズでひやりとする心地よい涼しさを感じてほしいという想いを込めた、今年の夏の特別企画「怖いふりしたおいしい話 丸亀怪談」を2024年6月4日(火)から期間限定で公開します。

「怖いふりしたおいしい話 丸亀怪談」では、2人の怪談師Coco(ココ)さん、夜馬裕(やまゆう)さんがそれぞれ鬼おろしシリーズのおいしさを熱演。怖いふりしてまったく怖くない、聴けば聴くほどひんやりとおもしろな「丸亀怪談」を披露します。「丸亀怪談」を聴きながら味わうことで、ひんやりとした涼しさを感じながら、より鬼おろしシリーズのおいしさをお楽しみいただけるはず。

「怖いふりしたおいしい話 丸亀怪談」は、公式X(@UdonMarugame)やその他SNS、丸亀製麺HPの鬼おろしシリーズWEBページにて公開します。また、一部店舗では、6月11日(火)～7月22日(月)の期間、15:00～20:00の時間帯のみ店内で放送いたします※。少し暑さの落ち着く午後、店内で夕涼みをしながらご体験ください。丸亀製麺ならではのおいしくて、暑さを忘れるひんやり体験を、ぜひお楽しみください。

「怖いふりしたおいしい話 丸亀怪談」は、2024年6月4日(火)から下記のURLよりご覧いただけます。

■第一話 鬼に取り憑かれた女 (『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の丸亀怪談)

<https://youtu.be/bYBVWYfJngw>

■第二話 粗く^{あらす}擦りオロシタ音 (『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』の丸亀怪談)

<https://youtu.be/Q-rbMPbsnJQ>

※店内で放送されるのは、『第一話 鬼に取り憑(つ)かれた女』のみとなります。
また、こちらの都合により配信を中止する場合がございますのでご了承ください。



【商品概要】

商品名	『鬼おろし肉ぶっかけうどん』(冷)	『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』(冷)
価格(税込)	(並)840円、(大)1,000円、(得)1,160円	(並)820円、(大)980円、(得)1,140円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」ロードサイド店(幹線道路沿い)を中心とした店舗	全国の「丸亀製麺」のショッピングセンターおよびテナントを中心とした店舗
販売期間	※一部店舗では販売していません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 ※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更させていただく場合がございます。 【店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0611.pdf ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。	
備考	2024年6月11日(火)～9月上旬まで ※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ございます。	
備考	お持ち帰り可能商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※容器代として1杯につき40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。 ※お持ち帰りの際、鬼おろしに特製ぽん酢をかけてご提供いたします。	

【URL】<https://jp.marugame.com/menu/onioroshinikubukkake/>

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→

《打ち立て、冷やして待ってます。》

暑い夏にぴったり！種類豊富に用意した、つるんとおいしい丸亀製麺の夏の冷^{ひや}うどん

《期間限定の『冷かけうどん』

冷かけうどん専用^{ひや}に仕立てた特製だしが「打ち立て・生」の冷うどんのうまさを引き立てる》



つるりとしたのど越しとコシのある麺のおいしさを引き立てるだしは、丸亀製麺にとっては「命」とも言えるほど大切です。『冷かけうどん』のだしは、冷たくても香りや旨みを感じていただけるよう冷かけだし専用^{ひや}に仕立てています。

『冷かけうどん』のだしは、鰹やうるめなど複数の削り節とニボシや昆布からとる旨みに塩味が加わった、調和のとれたすっきりとした味わいが特徴です。打ち立ての冷たいうどんと絡めた際に、だしの風味や旨みがより強く感じられるよう、試行錯誤を行い、暑い時期に最後まで麺とだしをひんやりとおいしく味わっていただけるように配合や温度管理にこだわっています。

うどんがすっと口に入った瞬間に広がる豊かなだしの風味と、のどを通った時に感じる滑らかなのど越しを体験ください。

『冷かけうどん』 並390円、大550円、得710円

販売期間：好評販売中～10月中旬

※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ございます。

《定番商品の冷うどんも種類豊富に11種類以上ご用意！》

丸亀製麺の冷うどんは、期間限定商品だけでなく、定番商品でも種類豊富に11種類以上ご用意をしています。だしやトッピングが変われば味わいもがらりと変化。暑い夏にぴったりなのど越しのよい冷うどんを、ぜひご堪能ください。

※一部店舗ではお取り扱いのない場合がございます。



だし、温泉玉子、とろろが織りなす三重奏

だしと温泉玉子、とろろが三位一体となって麺に絡まり“ふわとろ”ながらコシのある食感が楽しめます。コクがありながら、後味は不思議とすっきり。お好みでわさびを添えてどうぞ。

『とろ玉うどん』(冷・温) 並590円、大750円、得910円



丸みのあるやさしいだしが打ち立ての麺のおいしさを引き立てます。

『ぶっかけうどん』(冷・温) 並390円、大550円、得710円



しっかりとしたコシと、つるりとしたのどごし^{ひや}が特徴。薬味をたっぷり入れてご堪能ください。

『ざるうどん』(冷) 並390円、大550円、得710円



徳島県産すだちの酸味が、大根おろしやコシのあるうどんによく合います。

『おろし醤油うどん』(冷・温) 並530円、大690円、得850円



かけうどんにきつねあげをのせた王道の一杯。冷たいだしとも相性抜群。

『きつねうどん』(冷・温) 並560円、大720円、得880円

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→

《今年の春、全店配置を完了した麺職人とは※》



丸亀製麺は創業以来、手づくり・できたてのおいしさに飽くなきこだわりを持ち、毎日すべての店で粉から打つうどんを提供し続けています。その中でも、麺づくりに対して、日々技と感性を研ぎ澄ます麺職人がいます。麺職人は、その日の気温や気候などによっても味わいや食感に変化が生まれる麺づくりの特性を深く理解し、お客さまに今までで「最高の一杯」をお届けするために、日々腕を振るっています。

丸亀製麺の制服は通常白色ですが、麺職人試験に合格をすると、襟元が紺色の制服を着用することができます。麺職人は、半永久的な資格ではないため、称号取得後も技術や知識のアップデートは必須。麺職人を目指すスタッフはもちろん、麺職人たちも日々研鑽を積んでいます。



《丸亀製麺のうどんのおいしさを受け継ぐ麺職人制度》

毎日粉から打つ“生きているうどん”を最良の状態を提供するために、お店では毎日季節や材料の状態を見極め、熟成時間などの工程を調整しながら製麺、調理をしています。全国800店舗を超える規模の飲食店でこの店内製麺を実現しているのは、丸亀製麺だけ。それを支える裏には職人を育てる麺職人制度の存在があります。

全店で店内製麺を行っている丸亀製麺では、製麺技術を画一的なマニュアルではなく、各々の判断を伴う職人技として教えています。さらに、技術力向上と教育システムの一環として、2016年より取り入れているのが麺職人制度です。技術や経験によって、一つ星から四つ星まで、4つに分類しています。

麺職人合計1,674名
※2024年4月末現在



※麺職人とは、丸亀製麺独自の麺職人制度に合格した者に与えられる称号です。麺職人が不在の日や時間帯もございます。

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→

■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。私たちは一軒一軒が製麺所であり、徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、手間を惜しまず粉からうどんを日々作り続けています。

技と感性を磨いた「麺職人たち」が、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、独自のもちもちの食感とおいしさ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、さまざま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/>

