

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→

Press Release

2024年8月27日
株式会社丸亀製麺

《おいしさを、まぜてからめて、秋の打ち立て。》

丸亀製麺のお月見は、打ち立てのうどんと玉子でお月“味”

大人気！『焼きたて牛すき釜玉うどん』
完全新作！『粗挽き肉チーズ釜玉うどん』

～2024年9月3日(火)より全国の丸亀製麺にて期間限定で販売～

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『焼きたて牛すき釜玉うどん』を2024年9月3日(火)から全国のロードサイド店を中心とした店舗にて期間限定で販売開始します。また、完全新作の『粗挽き肉チーズ釜玉うどん』を全国の丸亀製麺にて同日より販売開始します。麵職人※が全店配置されたはじめての秋。おいしさに磨きがかかった打ち立て、茹でたてのうどんを直接器に盛り付ける「釜抜き麵」に、こだわりの具材と玉子をたっぷりまぜて、からめてご堪能ください。

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



《あつあつの「釜抜き麵」にじゅわっと牛肉、濃厚玉子とからめてうまい『焼きたて牛すき釜玉うどん』
完全新作！デミグラスソース、チェダーチーズに卵黄、コクが重なる『粗挽き肉チーズ釜玉うどん』が登場！》

登場以来「定番メニュー化してほしい」というお声を多数いただくほど大人気の『焼きたて牛すき釜玉うどん』が今年も登場します。ふわふわでもちもちの「釜抜き麵」に、ご注文ごとに特製の割り下でじゅわっと焼き上げる牛肉、濃厚な玉子がからみ、三位一体のおいしさが口いっぱいに広がります。

さらに完全新作の『粗挽き肉チーズ釜玉うどん』は、「釜抜き麵」との相性にこだわった具材やソースを、5層に合わせたコクが重なる一杯。1層目は濃厚さやクリーミーさをもたらすカルボナーラソース、2層目にはごろっとした肉感を楽しめる粗挽き肉、3層目には醤油がふわりと香る和風仕立ての特製デミグラスソース、4層目にチェダーチーズ、5層目には卵黄を合わせています。最後にブラックペッパーをアクセントで加え、打ち立て・茹でたての「釜抜き麵」にからめるほどにうまい、濃厚な一杯に仕上げました。

《この秋は丸亀製麺でお月“味”を！》

日本のお月見文化は平安時代に中国から渡来したと言われてい
ます。江戸時代には広く発展し、ただ月を眺めるだけでなく、収穫への祈りや感謝を込めた月見団子などのお供え物を食べると、幸福や健康がもたらされるとされていました。そんなお月見文化を感じながら味わううどんは、また新しい体験をもたらしてくれるかもしれません。



だからこそ丸亀製麺では、日本のお月見文化に敬意を払いつつ、月を眺めて楽しむだけでなくおいしいうどんを食べてほしい。そんな想いから、お月見の季節にからめてうまいお月“味”をご提供します。すするときにふわっと小麦の香りが広がるうどんと、こだわりのまんまとした玉子を眺めるだけでなく、からめることでさらにおいしい。お月見文化を感じながら、その味わいをぜひご堪能ください。

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→

《究極にシンプル、だからこそそうまい。丸亀製麺こだわりの『釜玉うどん』》

丸亀製麺の商品の中でも人気の高い、讃岐の定番『釜玉うどん』。その名の通り、打ち立てのうどんを玉子とからめていただく、究極にシンプルな一杯です。茹でたての麺を釜から抜き、水で締めずに提供する「釜抜き麺」は、表面が毛羽立ち、玉子や具材がよくからみます。シンプルだからこそ手が抜けず、丸亀製麺こだわりの商品です。



職人が丹精を込めてつくる「釜抜き麺」

丸亀製麺では、すべての店で100%国産小麦、塩、水のみを使い、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、調理を行い「打ち立て・生」のうどんをご提供しています。「釜抜き麺」は、打ち立て・茹でたてのうどんのおいしさをご堪能いただける、店内製麺を行っている丸亀製麺だからこそ自信を持っておすすめできる究極のお召し上がり方。水で締めないため、外はふわりと、中はもちっとした食感で、すすむ度にふわっと小麦の香りが広がります。



うどんとの相性を考え抜いたこだわりの玉子

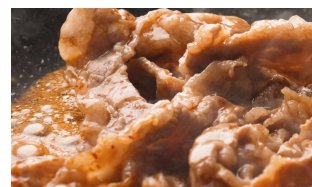
『釜玉うどん』の玉子は、うどんとの相性を考え抜き、旨みの強いこだわりの玉子を使用しています。「釜抜き麺」の熱でとろりとなる白身や黄身のからみ具合で変化する味わいが楽しめるのは、『釜玉うどん』ならではの、だし醤油をまわし入れてどうぞ。

《『釜玉うどん』にこだわりの食材を合わせた今秋の限定商品》

『焼きたて牛すき釜玉うどん』おいしさへのこだわり

【こだわり①】注文ごとに割り下で焼き上げるジューシーな牛肉

注文ごとに、コクのある三温糖と特製の割り下で焼き上げます。焼きたての牛肉は、程よく脂がのって、しっとりやわらかく、噛むたびに旨みが口いっぱい広がります。もちもち、ふわふわな「釜抜き麺」は、牛すき焼きの旨みと甘みが麺によく染み込み、さらに玉子をからめることで三位一体のおいしさがお楽しみいただけます。



【こだわり②】「釜抜き麺」によくからむ濃厚な味わいのとろける玉子

あつあつの「釜抜き麺」に生玉子をからめるおいしさは、店内でしか味わうことのできない、とっておきの体験です。麺があつあつのうちによくかき混ぜていただくと玉子にほんのり火が入り、半熟のとろっとした玉子と麺がよくからみます。

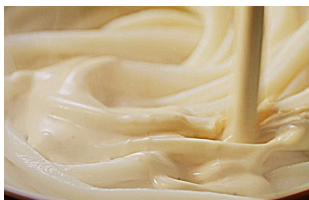


『粗挽き肉チーズ釜玉うどん』おいしさへのこだわり



【こだわり①】もちもちのうどんによく合う和風仕立ての具材

粗挽き肉や特製デミグラスソースは、かえしを使用した和風仕立て。醤油が香り、うどんとの相性が抜群です。粗挽き肉は崩さずに焼き目を付けてから丁寧にほぐすことで、ごろっとした肉感を楽しめるよう仕上がっています。アクセントのブラックペッパーが香る、旨さが幾重にも重なるやみつきな一杯です。



【こだわり②】濃厚なカルボナーラソースに、コクをもたらすチーズと卵黄

味の決め手となるカルボナーラソースが濃厚さとクリーミーさをもたらします。さらに、あつあつの「釜抜き麺」にとろりとからむチェダーチーズと卵黄は、味わいにさらなるコクを加えます。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	『焼きたて牛すき釜玉うどん』(温) 	『粗挽き肉チーズ釜玉うどん』(温) 
価格 (税込)	(並)840円、(大)1,000円、(得)1,160円	(並)790円、(大)950円、(得)1,110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」
	※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/shoplist0903.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。	
販売期間	2024年9月3日(火)～10月下旬まで	2024年9月3日(火)～10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	お持ち帰りはご利用いただけません。	

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

《おすすめの定番『釜玉うどん』と『明太釜玉うどん』》

定番商品の中でも人気の高い『釜玉うどん』と『明太釜玉うどん』。ふわっと小麦の香りが広がるふわふわ、もちもちの「釜抜き麺」とともに、シンプルに味わう定番の一杯も、この機会にぜひお楽しみください。



「釜抜き麺」によくからむこだわりの玉子とだし醤油

「釜抜き麺」にすばやく玉子を混ぜ、だし醤油をかけていただく『釜玉うどん』は、讃岐の定番です。うどんの熱でとろりとなった白身や、濃厚な玉子との混ぜ具合、だし醤油の加減や薬味でも味わいの変化します。

『釜玉うどん』(温) 並500円、大660円、得820円



まろやか玉子と明太子の濃厚な味わい

「釜抜き麺」に玉子を混ぜていただく『釜玉うどん』に、明太子を添えました。麺にからみつくまろやかな玉子に明太子の濃厚さが加わった、コクのある味わいです。だし醤油をまわし入れてどうぞ。

『明太釜玉うどん』(温) 並590円、大750円、得910円

※店舗により、販売メニューや価格が異なる場合がございます。
また、店舗の状況により、一部商品の販売を中止させていただく場合がございます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《残暑厳しいこの時期に、さっぱり楽しめる期間限定の冷うどんもご用意》

まだまだ暑さが続くこの季節。つるんとのど越しのよいうどんと、冷かけうどん専用仕立ての特製だしをさっぱりと楽しめる冷うどんも期間限定でご用意しています。『山菜おろし冷かけうどん』は、食感が際立つゼンマイやわらびなど彩り豊かな山菜、さっぱりとした大根おろしを合わせた一杯。また、『すだちおろし冷かけうどん』は、徳島県産すだちをまるごと1個使用し、すだちの爽やかな香りと風味豊かなだしが相性抜群です。残暑で食欲がわかないときにもさっぱりと味わえる期間限定の冷うどんを、この機会にぜひお召し上がりください。

【商品概要】

商品名	『山菜おろし冷かけうどん』(冷) 	『すだちおろし冷かけうどん』(冷) 
価格(税込)	(並)590円、(大)750円、(得)910円	(並)520円、(大)680円、(得)840円
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。 ※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。	
販売期間	2024年9月3日(火)～10月上旬まで	好評販売中～10月上旬まで
備考	※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。 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。	

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つくり続けています。

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。

【丸亀製麺のサステナブルな活動について】

丸亀製麺ではサステナブルな活動に取り組んでいます。

例えば、ダイバーシティ&インクルージョンの推進を目的として、2023年8月より兵庫県加古川市に、釜揚げうどん桶のリユースを行う「丸亀製麺 桶工房」を開設しました。2027年までに約300店舗を対象に障がい者雇用を進めながら、年間10,800個の修理を行い、年間廃棄木材約1.5tの削減を目指します。

また、子ども達に食の楽しさや尊さを伝える「食育活動」にも積極的に取り組んでいます。「こどもうどん教室」では、うどんを粉と塩と水を手で混ぜるところから体験でき、キッチンカーを用いての出張教室も日本中で実施をしています。そして、環境面ではプラスチック使用量の削減にも取り組んでいます。店内では繰り返し使用可能な食器の活用や、テイクアウト商品のカトラリーやビニール袋へのバイオプラスチック配合など、石油由来素材の使用削減を進めています。

HP: [サステナビリティ | 株式会社トリドールホールディングス \(toridoll.com\)](https://www.toridoll.com/)



■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索し続けています。

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/>

