

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11月26日
株式会社丸亀製麺

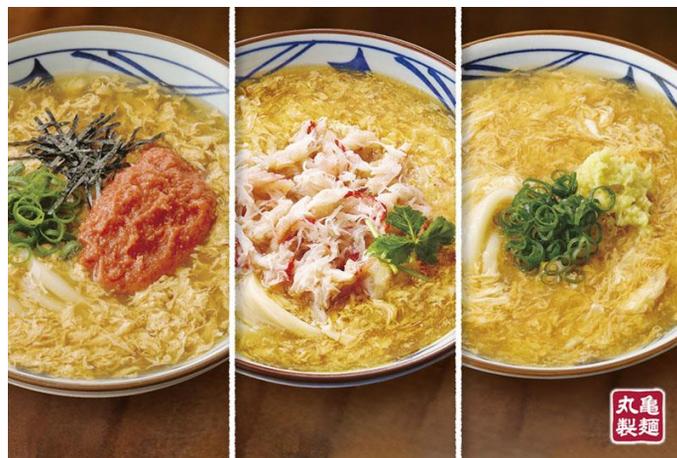
《最初のひと口から、最後のひと口まで、冬の旨さで満たされる。》
店内でも持ち帰りでも楽しめる！ あつあつのうどんが勢ぞろい
今年も冬の「丸亀うどん弁当」が始まります！
定番人気 寒い時期にほっこり「玉子あんかけシリーズ」も！
2024年11月26日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始

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、2024年11月26日(火)より冬に人気のあつあつの 打ち立て「丸亀うどん弁当」を期間限定で販売いたします。今年は、温かい「かけだし」「玉子あんかけだし」の2種、冷たい「ぶっかけだし」1種の合計3種類のだしとお好みの天ぷらの組み合わせで、計12種類から選んでいただけるラインアップとなっています。

また、『かに玉子あんかけうどん』『明太玉子あんかけうどん』『玉子あんかけうどん』を同日より2025年3月上旬まで期間限定で販売いたします。

厳しい寒さが予想される今年の冬、丸亀製麺では最初のひと口から最後のひと口まで心地よくあたたかいうどんを豊富にご用意しています。麺職人※が全店配置されたはじめての冬。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お店でも、ご自宅でもお楽しみください。

※ 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。



《あつあつ「丸亀うどん弁当」が今年も登場！》

2021年4月の販売開始後、累計4,450万食を超えるほどの好評をいただいている「丸亀うどん弁当」。国産小麦、塩、水のみからつくる、打ち立て・茹でたての温かいうどんがしっかりと1玉。あつあつのだしに天ぷら、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ます。

また、口いっぱい広がるまいたけの香りとシャキッとした食感の良さを楽しめる、冬限定の『まいたけ天うどん弁当』が今年も登場。雪国まいたけを使用し、だしの相性も良く、より深みある味わいをお楽しみいただけます。

さらに、冬限定の『玉子あんかけうどん弁当』も登場。数時間おきに引いた香り高い白だしをベースに、とろみをつけながら玉子を入れてふんわりと仕上げています。そして、打ち立て・茹でたてのうどんをあつあつのまま容器に入れて提供、蓋を開けた瞬間にだしの風味がふわっと香ります。もちもちの麺に玉子のやさしい旨みとだしのきいた特製の「玉子あんかけだし」がよく絡む、お腹から温まる一杯です。

打ち立てのうどんをすすり、あたたかいだしを一口お召し上がりいただければ、「ほっ」としていただけるはず。ぜひ寒さが厳しくなるこの季節にあつあつの「丸亀うどん弁当」をお楽しみください。

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→

《店内で丁寧に手づくり！冬の定番人気、あつあつが嬉しい「玉子あんかけシリーズ」が今年も登場！》

丸亀製麺の冬限定の人気商品『玉子あんかけうどん』。今年は、『かに玉あんかけうどん』『明太玉子あんかけうどん』『玉子あんかけうどん』の3種をご用意しています。

『かに玉あんかけうどん』は、2024年の「年明けうどん」として登場し、本ずわい蟹を贅沢に打ち立てのうどんに絡めて味わう人気の1杯。たくさんのお客さまにご好評いただき、この冬再登場いたします。

店で数時間おきにつくる風味豊かなかけだしをベースにした特製の「玉子あんかけだし」は、ふわりと軽やかで、舌触りを滑らかに仕上げるために、手間を惜しまずに、溶き玉子は数回に分けて入れるというこだわり。とろみのあるだしは冷めにくく、熱を閉じ込め最後のひと口まで温かさを楽しんでいただけます。

うどんは、釜から直接どんぶりに盛り付ける、あつあつの「釜抜き麺」を使用。ふわふわ、もちもちとした食感のうどんには、鮮度の証でもある“くびれ”があり、「玉子あんかけだし」がよく絡み、冬だけのおいしさをご堪能いただけます。店内でも、お持ち帰りでもご利用いただけます。



『かに玉あんかけうどん』



『明太玉子あんかけうどん』



『玉子あんかけうどん』

風味豊かな本ずわい蟹のほぐし身とふわとろの「玉子あんかけだし」、そして打ち立てのうどんが相性抜群。濃厚な甘みと旨みをお楽しみいただける本ずわい蟹をたっぷり使用した一杯。

やさしい味わいの「玉子あんかけだし」に明太子の風味と旨み、ピリリとした辛さが間違いのない組み合わせ。明太子を少しずつ玉子あんかけに溶かしてお召上がりください。

シンプルだからこそ、だしの風味や「玉子あんかけだし」の甘みや旨みを感じることができる一杯。トッピングは、「おろししょうが」がおすすめ。

《今年の冬の丸亀製麺は、最初のひと口から最後のひと口まで温かいうどんをご用意してお待ちします》

丸亀製麺では冬限定の商品の他にも、定番商品として、看板商品の『釜揚げうどん』、定番の『かけうどん』など、寒い季節にほっこりできる温かいうどんを全12種類をご用意しています。

今年の冬は、麺職人の全店配置が完了してからはじめての冬。うどんそのもののおいしさが際立ち、お腹も満たしながら、その温かさで心までもほっこりできる。そんな想いを込めて毎日手づくりしています。



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→

商品名	『2種のだぶらとおかずの定番うどん弁当』	『えび天と定番おかずのうどん弁当』	『かしわ天と定番おかずのうどん弁当』	『まいたけ天と定番おかずのうどん弁当』
				
価格	470円(税込)	590円(税込)	590円(税込)	590円(税込)
商品名	『定番玉子あんかけうどん弁当』	『えび天玉子あんかけうどん弁当』	『かしわ天玉子あんかけうどん弁当』	『まいたけ天玉子あんかけうどん弁当』
				
価格	590円(税込)	720円(税込)	720円(税込)	720円(税込)
天ぷら	ちくわ磯辺天 野菜バラ天	えび天 ちくわ磯辺天 野菜バラ天	かしわ天 ちくわ磯辺天 野菜バラ天	まいたけ天 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			
販売店舗	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。			
販売期間	温かい「かけだし」「玉子あんかけだし」の「丸亀うどん弁当」 2024年11月26日(火)～2025年3月上旬まで 冷たい「ぶっかけだし」の「丸亀うどん弁当」好評販売中 ※販売状況によって、終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。			
備考	お持ち帰り専用商品となります。 すべて容器代を含めた金額表記です。 温の容器については電子レンジ非対応となります。 冷たい「ぶっかけだし」の「丸亀うどん弁当」は、透明の容器にてご提供しています。 お持ち帰り商品は2時間を目安にお早めにお召し上がりください。			

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

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→

商品名	『かに玉あんかけうどん』 	『明太玉子あんかけうどん』 	『玉子あんかけうどん』 
	温	温	温
価格 (税込)	(並)790円、(大)950円、 (得)1,110円	(並)610円、(大)770円、 (得)930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。 ※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11月26日(火)～2025年3月上旬まで		
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杯につき別途40円を頂戴します。 ※しめた温うどんでご提供します。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。		

【定番商品】

商品名	『釜揚げうどん』 	『釜玉うどん』 
	温	温
価格 (税込)	(並)340円 (大)500円 (得)660円	(並)500円 (大)660円 (得)820円

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→

商品名	『明太釜玉うどん』 温 	『おろし醤油うどん』 冷温 	『とろろ醤油うどん』 冷温 
	価格(税込)	(並)590円 (大)750円 (得)910円	(並)530円 (大)690円 (得)850円
商品名	『かけうどん』 温 	『ぶっかけうどん』 冷温 	『とろ玉うどん』 冷温 
	価格(税込)	(並)390円 (大)550円 (得)710円	(並)390円 (大)550円 (得)710円
販売店舗	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。		
販売期間	好評販売中		
備考	※お持ち帰りはできません		

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→

商品名	『焼きたて肉うどん』  	『焼きたて肉ぶっかけうどん』  	『カレーうどん』  	『きつねうどん』  
	(並)790円 (大)950円 (得)1,100円	(並)790円 (大)950円 (得)1,100円	(並)620円 (大)780円 (得)940円	(並)560円 (大)720円 (得)880円
販売店舗	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。			
販売期間	好評販売中			
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。			

■丸亀製麺について

「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ます。

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。



このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【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: <https://www.toridoll.com/sustainability/>



■トリド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/>