

このうどんは、生きている。

**丸亀製麺** 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年11月6日

株式会社丸亀製麺

第1回目応募倍率は約170倍の大人気企画 20周年記念  
『あなたへ届ける！出張 丸亀製麺』  
最終募集受付いよいよ開始！  
～応募期間は 11月13日(金)から11月26日(木)まで～

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」は、20周年企画として2020年10月8日(木)から10月20日(火)の間、『あなたへ届ける！出張 丸亀製麺』キャンペーンの募集受付を実施しておりました。本キャンペーンは、丸亀製麺唯一の麵匠、藤本が打つ本格的なうどんを麵匠自らがお客さまのもとへお届けする『出張 夜なきうどん』と、麵職人がご自宅に伺い、お子さまと一緒に粉から打つうどん作り体験ができる『出張 うどん教室』の2本立てとなっております。

前回の募集受付時は、全国各地のお客さまから熱い思いと共に、1,700通を超える応募が寄せられ、その倍率は約170倍となる反響ぶりでした。最終募集となる今回の応募期間は、11月13日(金)11:00～11月26日(木)23:59となります。本キャンペーンにおいて最後のチャンスですので、ぜひこの機会に皆さまからのたくさんのご応募をお待ちしております。



■前回の応募総数は1,700通以上！最終募集もたくさんのご応募お待ちしております。

おかげさまで創業20周年を迎える丸亀製麺は、「うどんのおいしさで、お客さまに感動をお届けしたい」という想いのもと、「すべての店で、粉からつくる」姿勢を貫き、うどんを提供してまいりました。昨今、人を集めてのイベントの開催や遠出を控える状況が続いている中で、「もっと日本中の多くのお客さまに丸亀製麺の手づくり・できたてのうどんをお届けしたい。私たちに何かできないだろうか。」と思案した結果、抽選で選ばれた20組のお客さまのもとへ、感謝の気持ちをお届けする企画を実施いたします。

前回の募集受付時は、北海道から沖縄県まで全国各地のお客さまからたくさんのご応募をいただきました。その中には、離島にお住まいで丸亀製麺が近隣にない方やスポーツチーム、ご高齢の方から小さいお子さまのいるご家族の方まで、本当に様々なお客さまからの熱い思いを受け取ることができました。

前回、応募倍率約170倍になるほどの反響ぶりとなった本キャンペーンが、この度最終募集を開始いたします。皆さまからの熱烈なご応募を心よりお待ちしております。

このうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## 【概要】

- キャンペーン名 『あなたへ届ける！出張 丸亀製麺』
- 企画名 ①『出張 夜なきうどん』②『出張 うどん教室』
- 応募期間 2020年11月13日(金)11:00～2020年11月26日(木)23:59
- 当選組数 それぞれのイベントで各5組ずつ(計10組)
- 応募方法 お時間になりましたら、下記URLより応募フォームへアクセスし、ご応募くださいませ。
- 応募フォーム URL <https://formmanager.signal.tokyo/Form/index/link:e66419c5876fb0672d80e52cf13264d2>
- 当選発表日 2020年12月3日(木)
- 実施期間 2020年12月～2021年1月の期間で実施予定  
※当選されたお客さまとご相談の上、決定させていただきます。
- 抽選・当選方法 厳正なる抽選の上、当選された方へ電子メールをお送りいたします。
- 内容

## <企画その①『出張 夜なきうどん』>



企画のタイトルにもなっている「夜なきうどん」とは、江戸時代からある食文化のひとつで、夜に商人が屋台をひいて、蕎麦やうどんを売り歩くときの鳴り物の音が、鳥の鳴く哀愁ある声にたとえられ、「夜鳴き(よなき)」と言われたことが始まりです。日が暮れた頃、麺匠 藤本がキッチンカーに乗って、お客さまのもとへ登場します。当選されたお客さまのためだけに麺匠が打ち立ての本格うどんを振舞います。今回だけの20周年特別デザインのキッチンカーには、生地を延ばすローラーや麺を切り出す機械、大きな釜が搭載されており、店舗がない地域でも茹でたて、あつあつのうどんをお届けすることができます。肌寒い中とする、あつあつでもちもちのうどんは体験も味も特別なものとなるでしょう。

### ※麺匠「藤本智美(ふじもと さとみ)」とは

全国約400名いる麺職人の中で、たった一人だけ「麺匠」という称号をもつ職人。全国の店舗をまわり、丸亀製麺全体の品質管理を行うとともに、「麺職人」の育成も続けています。

### ※『夜なきうどんの日』とは

丸亀製麺の「夜なきうどんの日」は、この「夜鳴きうどん」という食文化を知っていただき、肌寒くなるこの季節に多くのお客さまに“手づくり・できたて”のあたたかいうどんを楽しんでいただきたいとの思いをこめ、2016年に立冬の日を「夜なきうどんの日」と制定いたしました。



### 『出張 夜なきうどん』特記事項

- ・限定 5 組さま
- ・所要時間 2 時間程度
- ・お客さまとご調整のうえ 17:00～20:00 の間で実施

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## <企画その②『出張 うどん教室』>



丸亀製麺のうどんは、850 店舗を超えるすべての店で、毎日 100%国産小麦、塩、水からうどんを打っています。ご自宅でお子さまと一緒に本格的なうどん作りを楽しんでいただきたいという想いから麺のスペシャリストである“麵職人”が直接ご自宅にお伺いし、うどん作り体験をお届けいたします。うどん作りは小麦粉、塩、水の材料を混ぜ合わせるころから始まります。材料から一つの塊になり、生地から麺になる工程をお子さまと一緒にいきます。麺ができれば、茹で上げて盛り付けをして完成です。手づくりならではの麺の食感や味わいをお楽しみください。



### 『出張 うどん教室』 特記事項

- ・6 歳から小学 6 年生までのお子さまのいるお客さま対象
- ・限定 5 組さま
- ・所要時間 3 時間程度
- ・お客さまとご調整のうえ 11:00~15:00 の間で実施

## <ご参加いただいた皆さまへ特別ステッカーをプレゼント>



ご参加いただいたお客さまには特別なステッカーもお渡しさせていただきます。また、20 周年仕様にラッピングされたキッチンカーが日本全国各地を訪問します。キッチンカーやラッピングされた車をお見掛けになられたら、ぜひ中のスタッフにお声がけください。特別にこちらのステッカーをプレゼントさせていただきます。

※ステッカーはなくなり次第終了となります。

●問い合わせ先

[marugame20th@vectorinc.co.jp](mailto:marugame20th@vectorinc.co.jp)

●その他

- ・個人情報の取り扱い、応募規約については、応募フォームからご確認くださいませ。
- ・開催当日は、新型コロナウイルス感染拡大抑制のため、ソーシャルディスタンスの確保と感染予防策の取り組みを強化して実施に努めます。

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、お客さま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

お客さま用の消毒剤（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、お客さま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 850 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、作りたてをお客さま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。



### < 本件に関する報道関係からの問い合わせ先 >

「丸亀製麺」PR 事務局 (株)アンティル

担当: 坪・井手口・菊地・平井

E-mail : marugame\_seimen@vectorinc.co.jp