

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年11月11日
株式会社丸亀製麺

＜丸亀製麺が“本気の”ランチを始めます！＞ 手づくり・できたてのうまさ500円から

創業20年の感謝を込めて『丸亀ランチセット』期間限定販売

～ 11月24日(火)～12月28日(月)開店から16時まで全国の丸亀製麺で開始 ～

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、創業20年を記念して2020年11月24日(火)～12月28日(月)の開店から16時までの期間限定で人気のうどんと天ぷら、おむすび、いなりの中から好きなものを2つ選べて、丸亀製麺を満喫いただける3種類の『丸亀ランチセット』を販売いたします。

◆16時までのお得な『丸亀ランチセット』は今だけ500円(税込)～！

毎日16時まで
今だけ500円(税込)から

うどん + サイドメニュー(天ぷら・おむすび・いなり)の中から お好きな2つ

店内限定

冬限定 玉子あんかけ **玉子あんかけうどん** 並

最大170円お得!

玉子あんかけセット 今だけイチオシ! **600円** (税込)
天ぷら・おむすび・いなりの中から お好きな2つ

かけうどん 並 ぶっかけうどんに変更できます

最大120円お得!

かけうどんセット 今だけ! **500円** (税込)
天ぷら・おむすび・いなりの中から お好きな2つ

肉うどん 並 肉ぶっかけに変更できます

最大210円お得!

肉うどんセット 今だけ! **700円** (税込)
天ぷら・おむすび・いなりの中から お好きな2つ

創業20年の感謝を込めて 丸亀製麺 20周年

丸亀製麺は一軒一軒で粉からうどんを打ち、手づくり・できたてにこだわり、20年間お客さまにうどんをご提供してまいりました。今まで支えてくださったお客さまへ感謝の気持ちを込めて期間限定で『丸亀ランチセット』を販売いたします。

このセットは、かけうどん、玉子あんかけうどん、肉うどんに、「天ぷら・おむすび・いなり」からお好きな商品を2つお選びいただける、16時まで限定のランチセットで価格は500円からとなります(店内飲食限定)。天ぷらを2つ選ぶもよし、おむすびと天ぷらを1つずつ選ぶもよし!その日の気分やおなかの具合によって選べるセットとなっております。

定番商品を楽しみたい方には、かけうどんセットがおすすめ。麺そのものとだしを満喫していただけます。天ぷら人気No1のかしわ天とジューシーいなりがおすすめの組み合わせです。

ほっこり温まりたい方には、冬限定の玉子あんかけうどんセットがおすすめ。ふわふわの玉子あんが相性の良い優しい甘さが特長のさつまいも天と明太子おむすびがおすすめの組み合わせです。

がっつりお腹いっぱいになりたい方には肉うどんセットがおすすめ。ボリューム満点の野菜かき揚げと鮭おむすびがおすすめの組み合わせです。

もちろん全部店内で手づくり。できたてのおいしさを気軽に食べていただける『丸亀ランチセット』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

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名：丸亀ランチセット

販売期間：2020年11月24日(火)～12月28日(月)

※販売状況によって、販売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：全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」※一部店舗では販売していません。

販売価格：かけうどんセット 500円(税込)

玉子あんかけうどんセット 600円(税込)

肉うどんセット 700円(税込)

※一部内容や価格が異なる店舗もございます。

※並の場合、上記の価格となります。大へ変更の場合は+110円、得へ変更の場合は+220円となります。

※得サイズは一部店舗では実施していません。

URL：<https://www.marugame-seimen.com/menu/lunchset/>

◆その日の気分やおなかの具合で楽しみ方は無量大！ ※天ぷら、おむすび、いなりの中から2品お選びいただけます。

① 定番商品でしっかり食べたいあなたには！ <かけうどんセット>



『かけうどん』



『かしわ天』



『いなり』

② ほっこりしたい気分の時には！ <玉子あんかけうどんセット>



『玉子あんかけうどん』



『さつまいも天』



『明太子おむすび』

③ がっつり食べたい派のあなたには！ <肉うどんセット>



『肉うどん』



『野菜かき揚げ』



『鮭おむすび』

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 >

株式会社丸亀製麺 マーケティング統括部 宮林、阿部、前田
E-mail : marugame-pr@toridoll.com <http://www.toridoll.com/>

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。