

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26日
株式会社丸亀製麺

長引く“コロナ禍”、続く“おうち時間”

ご自宅でも安心して「手づくり・できたてのおいしさ」を
本日より急遽、『丸亀ランチセット』をお持ち帰り可能に！

～ 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発売中 ～

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、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発売している、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つ選べる『丸亀ランチセット』を、11月26日(木)より店内限定からお持ち帰り対象商品に変更し販売いたします。長引くコロナ禍でもご自宅でもっと安心して、楽しくおいしい、ランチのひとつきを過ごしていただきたいという想いから、急遽、お持ち帰りの対応を決定いたしました。丸亀製麺創業20周年を記念した特別な『丸亀ランチセット』で、ぜひ手づくり・できたてのおいしさを満喫ください。

◆お持ち帰りも可能に！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

お持ち帰り可

玉子あんかけうどん 玉子あんかけうどん
最大170円お得!

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

かけうどん ぶっかけうどんに実をのせます
最大120円お得!

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

肉うどん 肉ぶっかけに実をのせます
最大210円お得!

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

創業20周年の感謝を込めて

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』を販売しております。

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(お持ち帰りも可能)。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。

【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/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

◆その日の気分やおなかの具合で楽しみ方は無限大！ ※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』

◆丸亀製麺のお持ち帰り ご注文方法／おすすめのお召し上がり方

一

お店でのお召し上がりと同様、ご注文口までお進みください。

二

「ご注文口」で、「持ち帰り●人前」とお持ち帰りの数をお声がけください。

三

お好きなうどん、丼などをご注文ください。店内ご飲食のお品書きは別になっています、ご注意ください。

四

天ぷらやいなりも、専用のお持ち帰り容器をご用意しておりますので、そちらをご利用ください。

うどんは打ち立ての麺を茹でたてでご用意しております。ぜひできるだけ早めにお召し上がりください。お好みで薬味やトッピングを添えてお召し上がりいただくのもおすすめです。

天ぷらは一番人気の『かしわ天』や、ぷりぷりの『えび天』、お子さまにも人気の『さつまいも天』をごはんにのせ、天ダレをかければおいしい天井に。お好みの天ぷらを天つゆやお塩でおつまみやおかずとしてもぜひお楽しみください。

※店舗でお作りしている天つゆ、天ダレ、丸亀製麺特製のだし醤油等は専用カップ(30円税込)をご購入いただくとお持ち帰りいただけます。



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。

