

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2021年6月2日

株式会社丸亀製麺

〈過酷な夏を乗り切る、丸亀製麺の“夏うどん”シリーズ〉

歴代冷やしうどん人気 NO1 メニュー！

シャキシャキ食感がアップして、大満足の食べ応えに進化！

『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が今年も登場！

ジメジメ暑い梅雨時期には冷うどんですっぱりおいしく

～お持ち帰りも対応で2021年6月8日(火)から全国の丸亀製麺にて販売～

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)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、夏を楽しむための“夏うどん”シリーズとして、甘辛く炊いた牛肉とシャキシャキでみずみずしい鬼おろしに柑橘香る特製ポン酢が特徴の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を2021年6月8日(火)～7月下旬まで全国の丸亀製麺にて販売します。その他、丸亀製麺では“夏うどん”シリーズとして、夏の食事シーンでの様々なニーズにお応えする商品を豊富に取り揃えております。



【過酷な夏を乗り切る、丸亀製麺の“夏うどん”シリーズ】

今年も猛暑で過酷な夏の到来が予想されます。高温多湿な屋外と冷房の効いた屋内を行き来することも増え、寒暖差で熱中症や夏バテ、夏冷えなど、心境や食べたいものがコロコロと変化し、時には食が細くなりやすい季節でもあります。

例えば、ジメジメとした梅雨の日にはさっぱりした冷たいもの、酷暑の日にはスタミナのあるもの、夏バテで食欲が湧かない時や冷房で夏冷えした時には身体にやさしい温かいもの、はたまた暑い夏を乗り越えるためにがっつりとした食べ応えのあるものなど様々です。

丸亀製麺は、お客さまのあらゆるニーズにお応えし、そんな夏こそしっかりと食べて夏を楽しんでほしいという想いから、“夏うどん”シリーズを展開。季節限定商品から定番商品まで夏にぴったりの幅広い商品をご用意いたします。

■歴代冷やしうどん人気 NO1で“夏うどん”の代表格！

さらにおいしくなった『鬼おろし肉ぶっかけうどん』

昨年も販売し大好評の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が、さらにおいしくなって帰ってきました。本商品は、茹でたての麺を冷水でしっかりと締め、つるつるとした食感とコシが特徴の冷やしぶっかけうどんの上に旨み溢れる牛肉と玉ねぎ、シャキシャキ食感を楽しめる鬼おろしを豪快に乗せた、食べ応えのあるひと品です。また、打ち立ての麺をすすれば、特製ポン酢の風味が口いっぱいになり、さっぱりとした酸味も。甘辛く炊いた牛肉、シャキシャキの鬼おろし、特製ポン酢を打ち立てのうどんにたっぷり絡めて、それぞれの異なる食感と爽やかな味わいをご堪能いただけます。

ぜひ今年の夏は、丸亀製麺でしか味わうことのできない、小麦・水・塩のみで作られるつるつる・もちもちとしたのど越しのよい打ち立てうどんと、風味豊かなだしや具材が織りなす“夏うどん”をお楽しみください。

もちろんお持ち帰りやキャッシュレスにも対応しているため、安心・安全にお食事いただけます。(一部商品、店舗を除く)

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■初夏にぴったり！シャキシャキでみずみずしい『鬼おろし』の特徴とは

歯がギザギザでまるで鬼の歯のような形をしているおろし器からできる『鬼おろし』は、大根を大きく粗くおろすことで水分が保持されシャキシャキかつみずみずしい食感を楽しむことができます。さっぱりとした風味の特製ポン酢とみずみずしい鬼おろしとの相性は抜群です。

<2021年、『鬼おろし肉ぶっかけうどん』のおいしい仕立て>

1 さらにみずみずしくなった鬼おろしと風味豊かな特製ポン酢

昨年よりも粗くおろした鬼おろしを使用しているため、ひと噛みすれば鬼おろしのみずみずしさが口いっぱいに広がります。柑橘の爽やかな香りと味を引き締める醤油のバランスを追求した特製ポン酢との相性もばっちりです。

2 甘辛のがっとり牛肉

牛肉と一緒に炊く玉ねぎもしっかりと火入れして甘さをだしています。甘辛く炊いた柔らかい牛肉と玉ねぎの相性は言うまでもありません。暑い夏も元気に乗り切れそうなしっかりとした味わいに仕立てました。

3 打ち立てうどんと重なり引き立つ食感

鬼おろし、牛肉そして打ち立てもちもちのうどんを一緒に頬張れば、シャキシャキ、じゅわ、もちもちと食感の楽しい一杯。それぞれの食材が重なり生み出される食感をぜひお楽しみください。



<涼を味わう！おすすめの薬味たち>



『青ねぎ』

丸亀製麺 定番の薬味。シャキシャキとした食感と清涼感が鬼おろしにもマッチします。



『おろししょうが』

牛肉の旨みを引き立て、最後まですっきりとした味わいをお楽しみいただけます。



『七香七味』

柑橘系の爽やかな香りが鼻から抜け、後味にピリっとした刺激を加えます。

【商品概要】

■商品名：『鬼おろし肉ぶっかけうどん』（冷）

※山口、九州エリアと一部の店舗では、牛肉が「肉ごぼう」での提供となります。

■販売価格：（並）690円、（大）800円、（得）910円

※一部店舗では、価格が異なる場合がございます。

※お持ち帰りは（並）（大）のみです。

※お持ち帰りの場合は、容器代として1杯につき30円別途で頂戴しております。

■販売期間：2021年6月8日（火）～7月下旬まで

※店舗により、販売開始・終了時期が異なる場合がございます。

■販売店舗：全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

※一部店舗では、お取り扱いのない場合がございます。

※下記URLより、販売店舗をご確認くださいませ。

【販売店舗】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/onioroshinikubukkake/pdf/shoplist.pdf>

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/onioroshinikubukkake/>

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■夏のあらゆる食事シーンに対応！丸亀製麺の“夏うどん”シリーズ

丸亀製麺は、夏ならではのあらゆるシーンや気持ちの変化にお応えする“夏うどん”シリーズを展開いたします。さっぱりしたものからがっつりしたものまで、冷も温も豊富に取りそろえているため、夏ならではの変わりやすい食欲や体調に合わせてお客さまにぴったりの一杯が見つかるはずです（一部店舗ではお取り扱いのない場合がございます）。

<季節限定商品から定番商品まで！“夏うどん”ラインナップ>



【冷】ジメジメとした暑い日は、さっぱり

『鬼おろし肉ぶっかけうどん』(冷)

『梅おろし冷かけうどん』(冷)

冷水でしっかりと締めた打ち立ての麺は、のど越しも滑らか。つるつる・もちもちで酷暑の夏にもぴったり。

【温】冷房で身体が冷えた時は、温でほっこり

『釜揚げうどん』／『カレーうどん』(温)

冷房でキンキンに冷えた部屋で身体が冷えてしまったときには、茹でたてのもちもちうどんと身体の芯からほかほかと温かくなれるひと品を。



近日公開

【辛】猛暑が続く日は、ピリッと刺激的に

『青唐おろしぶっかけうどん』(温・冷)

暑い日の辛くてさっぱりしたものが食べたい気分ぴったり。打ち立てうどんに青唐辛子の辛みがビビッとアクセントに。しっかりと辛さを楽しめるひと品です。

近日ラインナップも追加予定です。



近日公開

【スタミナ】元気をつけたい日は、がっつり

『牛とろ玉うどん』(温・冷)

暑い夏を乗り越えるためにがっつりとした食べ応えのあるものも。もちもちのうどんに、甘辛く炊いた牛肉、とろろと温泉玉子がのったボリューム満点のひと品。

近日ラインナップも追加予定です。



【多忙】忙しい日にはラクしておいしく！

『豚の冷しゃぶと定番おかずのうどん弁当』(冷)

『鶏天おろしと定番おかずのうどん弁当』(冷)

なにかと忙しい夏休みシーズンには、ボリュームがありながら爽やかな味わいが特徴の『夏の丸亀うどん弁当』がおすすすめ。冷うどんに、徳島県産すだちや大根おろしでさっぱりおいしく。

お持ち帰り限定なので、ちょっとしたおでかけはもちろん、テレワーク中のランチタイムにも、手軽なおうちごはんにも、ご活用ください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—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)を設置しております。

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)によるふき取りを強化しております。

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 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」をご用意しております。

< ご購入時に接触を軽減する取り組み >

① モバイルオーダーの導入

スマホで事前に注文することで、列に並ばずに商品を購入することができ、人混みや混雑を避けることができます。

② キャッシュレス決済の導入

キャッシュレス決済を導入しております(一部店舗を除く)。ご購入時のお客さまと従業員の接触を軽減することができます。

③ お持ち帰り商品の販売

うどん、丼、天ぷらなどおひとつからお持ち帰りいただけます。ご家庭でゆっくりと丸亀製麺のおいしさをお楽しみください。

—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、手間を惜みせず、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。

