

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2021年6月7日

株式会社丸亀製麺

手づくり・できたてうどんをもっとお得に楽しめる！

全国の「丸亀製麺」で「dポイント」が利用可能に！

2021年6月8日(火)～2021年6月30日(水)の期間限定で

「dポイント」3倍進呈キャンペーンも実施

～さらに夏にぴったり！夏季限定の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を

ご注文された方にはもれなく50ポイントを進呈～

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、株式会社NTTドコモが提供するポイントサービス「dポイント」を、2021年6月8日(火)から全国の丸亀製麺の店舗でご利用いただけることになりましたのでお知らせいたします。

丸亀製麺の店舗でお支払いの際に、dポイントカード・モバイルdポイントカード・dカード GOLD®・dカード®・dカードプリペイド®(以下、dポイントカードなど)を提示することで、ご利用料金に応じて「dポイント」がたまります。たまった「dポイント」は、全国の丸亀製麺の店舗でのご利用をはじめ、「dポイント」加盟店、d払い®加盟店でのお買い物や、ドコモの月々の携帯電話ご利用料金や機種変更代金などのお支払いにお使いいただけます。



また、「dポイント」の取り扱い開始を記念して、丸亀製麺の店舗でdポイントカードなどをご利用いただくと通常の3倍の「dポイント※1」を進呈、さらに打ち立てうどんに甘辛牛肉とシャキシャキの鬼おろしが相性抜群の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』をご注文されたお客さまには、もれなく50ポイントを進呈するキャンペーンを2021年6月8日(火)から実施します。詳細は別紙をご覧ください。



今後も、丸亀製麺は100%国産の小麦粉で打ち立て、茹でたてのうどんにこだわり、手づくり・できたてをお客さまにご提供してまいります。ぜひこの機会にご来店くださいませ。

※1 通常ポイント1ポイントにつき、キャンペーンポイント2ポイント。
進呈するキャンペーンポイントはdポイント(期間・用途限定)となります。

*「dカード」「dカード GOLD」「dカード プリペイド」「d払い」は株式会社NTTドコモの登録商標です。

URL: https://dpoint.jp/cp_2/marugame_210608_2143/index.html

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■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中でしっかりと締め、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、打ち立てのつるつる・もちもちとした麺をすすれば、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お楽しみください。



■初夏にぴったり！シャキシャキでみずみずしい『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の特長

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なり、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 甘辛のがっつり牛肉

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。

【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/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 

TORIDOLL→

※別紙※

キャンペーン概要

1. キャンペーン名

dポイント3倍キャンペーン！さらに『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の注文で50ポイントプレゼント

2. 概要

キャンペーン期間中にエントリー※1の上、丸亀製麺の対象店舗にてお支払いの際、dポイントカードなどをご提示いただくと、通常の3倍のdポイントを進呈します。

さらに『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を注文された方には、もれなく50ポイントを進呈します。

3. キャンペーン期間

【エントリー期間】2021年6月7日(月)午前11時～2021年6月30日(水)午後11時59分

【キャンペーン期間】2021年6月8日(火)午前0時～2021年6月30日(水)午後11時59分

4. キャンペーン対象者

以下の条件をすべて満たすお客さまが対象となります。

(1)本キャンペーンに専用サイトからエントリーされたdポイントクラブ会員の方

(2)期間中、丸亀製麺でdポイントカードをご提示の上、1会計あたり500円以上(税込)のご利用をされた方

5. キャンペーン特典

お支払いの際、dポイントカードなどをご提示いただくと、通常の3倍のdポイント※2を進呈します。

さらに夏季限定の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を注文された方には、もれなくdポイント50ポイント贈呈。

※50ポイント進呈はお一人さま1回限りとなります。

■キャンペーンポイントについて

・ポイント進呈上限:500ポイント(期間・用途限定)※『鬼おろし肉ぶっかけうどん』50ポイントは除く

・進呈時期:2021年8月末予定

※ポイント進呈が遅れる場合がございます。

・ポイント有効期限:2021年11月末

6. エントリー方法

以下のキャンペーン専用サイトからエントリーが必要です。

URL:https://dpoint.jp/cp_2/marugame_210608_2143/index.html

※1 ご利用とエントリーの順番は問いません。

※2 通常ポイント1ポイントにつき、キャンペーンポイント2ポイント。

進呈するキャンペーンポイントはdポイント(期間・用途限定)となります。

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)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。

⑤ アクリル板などの間仕切りの設置

ご注文口や天ぷらの陳列レーン、客席に飛沫感染を防ぐアクリル板などの間仕切りの設置をしております。

< 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。

