

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021年6月29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”＞
生産者を応援！神戸牛を使用した特別な一杯で日本中を元気に。
大好評の神戸牛シリーズから第4弾
『神戸牛旨辛つけうどん』と『神戸牛焼肉丼』が新登場！
数量限定・期間限定の夏の贅沢なスタミナご馳走！
～2021年7月6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”として、神戸牛を使った『神戸牛旨辛つけうどん』と『神戸牛焼肉丼』を、2021年7月6日(火)から期間限定で路面店を中心に全国の丸亀製麺にて数量限定で販売いたします。

神戸牛シリーズの第4弾となる今回は、丸亀製麺の創業の地・兵庫県の神戸牛を使用し、多くの方々に元気になっていただきたいという想いで、特別な一品となっております。その他、丸亀製麺では“夏うどん”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。



■大好評の神戸牛シリーズ新作は、がっつりスタミナ系

2020年秋より販売を開始しました神戸牛シリーズは、毎回ご好評をいただき、この度、第4弾の発売が決定しました。神戸牛シリーズ第4弾となる夏の新作は、『神戸牛旨辛つけうどん』と『神戸牛焼肉丼』です。

今回は、打ち立てうどんのコシにも負けないような肉の厚みや、神戸牛ならではの溢れる脂の旨みを贅沢に感じていただけるように仕立てました。

また、今回もより多くのお客さまに召し上がっていただければと、『神戸牛旨辛つけうどん』は890円(税込)、『神戸牛焼肉丼』は590円(税込)というお手頃価格でご用意しております。

■<うどん で日本を元気にプロジェクト>

神戸牛×うどん で日本のみんなを笑顔に！

こちらの商品は、うどん で日本を元気にプロジェクトのもと、より多くのお客さまにうどん で元気になってほしいという想いと、生産者応援の気持ちを込めて、神戸牛と打ち立てうどんが一緒になった特別な一杯となっております。

兵庫県産の但馬牛の中でも、厳しい基準を満たした選りすぐりの牛だけが神戸牛と名乗ることが許されます。

打ち立てもちもちのうどんと、生産者が愛情と手間をかけて大切に育てた神戸牛の織りなす神戸牛シリーズの新作“夏うどん”を、ぜひご堪能ください。

丸亀製麺はこれからも、生産者のみなさまが心を込めて作る、おいしい食材をお店で調理してお客さまに提供し、生産者と信頼関係を築きながら、生産者応援に取り組みます。そして、みなさまに元気をお届けするために、今日も一軒一軒の店で粉からうどんを打ち、打ち立てもちもちのうどんを提供してまいります。



写真提供:神戸牛流通推進協議会より

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■夏の贅沢！『神戸牛旨辛つけうどん』の3つのポイント

『神戸牛旨辛つけうどん』は、茹で上がり後すぐに冷水できゅっと締め、ひんやりつるつるの麺の上に、香ばしくすき焼き風に焼き上げた神戸牛、ごま油香るシャキシャキの白ねぎ、磯の香り感じる刻みのりをたっぷり乗せました。とろーり温泉玉子とラー油を加えた特製の旨辛だしにつけてお召し上がりいただく、ボリューム満点の一品です。

1、コクのある脂の旨みがあふれる神戸牛

人肌でも溶けてしまうほど融点の低い脂肪分(サシ)が、赤身の中に細かく入り込んだ「霜降り」が特長の神戸牛。注文ごと一杯ずつお作りするこちらの商品は、肉の旨みと脂の甘さを引き立てるよう、すき焼き風に味付けしております。

打ち立てのうどんのコシにも負けないような厚みに調整し、神戸牛の肉感を贅沢に味わっていただけるように仕立てております。噛みしめるほどにあふれ出る神戸牛の旨い脂と肉感たっぷりの食感をぜひ、ご堪能ください。



2、夏にぴったり！つるつるのど越しのよい打ち立てうどん

夏だからこそ、もちもちでコシのあるうどんを食べて暑い夏を乗り切っていただきたいという想いを込めて、打ち立てのうどんをたっぷり1.5玉でご提供いたします。

毎日、すべての店で国産小麦粉からつくる、打ち立て、茹でたてのうどんは、小麦粉の香りがほんのり香り、驚くほどつるつるのど越しも滑らかです。打ち立ての麺だからこそ実現できる、丸亀製麺の食感と風味をご体験ください。



3、暑い夏も元気に乗り切れそうな、贅沢でスタミナ満点の味わい

旨み溢れる柔らかで肉厚な神戸牛、打ち立てのうどんの他にも、香ばしい香りのごま油を絡めたシャキシャキの白ねぎが良い食感のアクセントに。

また、特製の旨辛だしのポイントは、仕上げにまわし入れるラー油。一気にぴりりと旨辛くなり、香りも味わいも食欲をそそります。少し食べたところで、温泉玉子を崩して絡めれば、さらに黄身のコクが合わさり、まろやかな味わいを感じていただけます。



■『神戸牛焼肉丼』も新登場！神戸牛にとろーり卵黄を絡めて



ご注文ごと一杯ずつ丁寧に焼き上げ、熱々のごはんの上に神戸牛、卵黄、ごまを乗せ、できたてをご提供いたします。調理中に沸き立つ香ばしい香りと、にんにくやしょうがの利いた味付けが食欲をそそります。

より濃厚でコクのある味わいにするため、生玉子は卵黄のみを使用。神戸牛から溶け出す上質な脂と濃厚な卵黄をごはんにしっかり絡めてお召し上がりください。

極上の贅沢を味わいたい方は、『神戸牛旨辛つけうどん』に『神戸牛焼肉丼』をセットで神戸牛づくしにするのもよし。いつものお気に入りのうどんに『神戸牛焼肉丼』を合わせてちょっぴり贅沢にするのもよし。

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	『神戸牛旨辛つけうどん』(冷)※店内のみ 	『神戸牛焼肉丼』※店内・お持ち帰り可 
販売価格 (税込)	890 円	590 円
備考	※モバイルオーダー・デリバリーでのお取り扱いを実施しておりません。 ※お持ち帰りの場合、一杯につき表示価格に追加で、容器代を 30 円頂いております。 ※お持ち帰りの場合、玉子は『温泉玉子』での提供となります。	
URL	https://www.marugame-seimen.com/campaign/koubegixyuumakaratukeudon_yakinikudon/	
販売期間	2021年7月6日(火)～なくなり次第終了 ※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。	
販売店舗	全国507店舗での販売予定となります。 ※一部店舗では、販売していない場合がございます。 【販売店舗リスト】 https://www.marugame-seimen.com/campaign/koubegixyuumakaratukeudon_yakinikudon/pdf/shoplist.pdf	

■「うどんて日本を元気にプロジェクト」への想い



丸亀製麺は、2000年11月に創業以来、すべての店で一軒、一軒、毎日粉からうどんを打ち、手づくり・できたての本格的なうどんを皆さまにご提供してまいりました。今まで、手づくり・できたてのこだわりうどんをお店で召し上がるみなさまの笑顔にたくさんのお元気をいただきましたが、予想だにできなかった苦難により、みなさまの笑顔に直接お会いできる機会が少なくなってしまいました。

だからこそ今、もう一度みなさまの笑顔にお会いすることで、私たち丸亀製麺も元気になるために。そして、その沢山の笑顔を通して日本を元気にするという想いを込めて、2021年1月より「うどんて日本を元気にプロジェクト」を始動いたしました。

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/genki/>

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（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。



【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)

『神戸牛旨辛つけうどん』(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。打ち立てうどんに牛肉がのって大満足。



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。



【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のうどんと身体芯からほかほかと温かくなれるひと品を。



【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)の設置をしております。

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。

