

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021年10月12日

株式会社丸亀製麺

打ち立てうどんと彩り豊かな具材を熱々で楽しむ、秋の人気商品
旨みぎっしり！『ちゃんぽんうどん』今年も登場
ピリリとした辛みがやみつきになる『担々ませ釜玉うどん』が新発売

～2021年10月19日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始～

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、秋の人気商品である『ちゃんぽんうどん』を2021年10月19日(火)～2021年12月上旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始いたします。また、一部店舗では、黒マー油と山椒の香りが食欲をそそる『担々ませ釜玉うどん』も販売開始いたします。食欲の秋にできたての味わいを楽しめ、身体まであたたまる一杯をぜひこの機会にお楽しみください。

■店内限定！できたての味わいが詰まった熱々の一杯 こだわり具材盛りだくさんの『ちゃんぽんうどん』

『ちゃんぽんうどん』は、製麺所だから実現できる打ち立て・茹でたてのもちもちのうどんと、彩り豊かな具材、ちゃんぽんだしが絡み合う店内限定の商品です。毎回ご注文をいただいてから目の前で仕上げるため、できたてで熱々の一杯をご提供いたします。肌寒くなり始めるこの季節に、できたて熱々の『ちゃんぽんうどん』をぜひ、ご賞味ください。もちもちのうどんと彩り豊かな具材、ちゃんぽんだしが絡み合い、最後までおいしく楽しめる“ほっ”とあたたまる一杯です。



【肉も野菜も！8種類の多彩な具材がたっぷり】

彩り豊かな具材は、豚肉、キャベツ、にんじん、コーン、さつま揚げ、たまねぎ、かまぼこ、刻みねぎと8種類。それぞれの食感や味わいを存分に楽しんでいただけます。ご注文をいただいてから具材をちゃんぽんだしと合わせることで、野菜本来の甘味や旨みを引き出します。



【打ち立てうどんと絡み合う！豚骨仕立てのちゃんぽんだし】

豚骨仕立てのちゃんぽんだしは、北海道産の真昆布や厳選したかつお節などをつかい毎日すべてのお店で数時間おきに引く白だしをベースにしています。そこにコク深い豚骨スープを合わせて旨みたっぷりのだしに仕立てています。具材とだしと一緒に煮出すことで、豚や魚介の旨みと野菜の甘味がだし全体に凝縮し、うどんのくびれに絡み合い相性は抜群です。最後の味の決め手は黒胡椒。打ち立てうどん、具材、ちゃんぽんだしのおいしさが際立ちます。



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:『ちゃんぽんうどん』(温)

販売価格(税込): (並)690 円、(大)800 円、(得)910 円

販売期間:2021 年 10 月 19 日(火)~12 月上旬まで

販売店舗:全国の「丸亀製麺」、「麺屋通り」

※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。

※一部店舗では販売しておりません。

※お持ち帰り対象外商品です。

URL:<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/champon2021/>

店舗リスト:<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/champon2021/pdf/shoplist.pdf>



■本場四川の担々ミンチ、黒マー油と山椒の香りが食欲をそそる！

食欲の秋にぴったりな『担々まぜ釜玉うどん』が新登場

黒マー油と山椒の香りが食欲をそそる『担々まぜ釜玉うどん』は、茹で釜から直接すくいあげたもちもちの麺の上に、和風仕立ての濃厚なごまだれを加えます。さらに、口に入れた瞬間からじわりと染み渡る辛さを楽しめる本場四川の担々ミンチ、香ばしい香りと食感にアクセントをもたらしてくれるザーサイと白髪ねぎ、刻みのり、辛みカツオ粉、仕上げに温泉玉子を添えた、シビれる辛さを味わえるひと品です。

混ぜれば混ぜるほど、打ち立て・茹でたてのもちもちの麺と食感の違う具材、まろやかな温泉玉子、濃厚なごまだれが一体となって、旨みが深くなりうどんのおいしさが引き立ちます。食欲をかき立てる、期間限定の『担々まぜ釜玉うどん』をご賞味ください。



【商品概要】

商品名:『担々まぜ釜玉うどん』(温)

販売価格(税込): (並)590 円、(大)700 円、(得)810 円

販売期間:2021 年 10 月 19 日(火)~12 月上旬まで

販売店舗:全国の「丸亀製麺」、「麺屋通り」

※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。

※一部店舗では販売しておりません。

※お持ち帰り対象外商品です。

URL:<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/champon2021/>

店舗リスト:<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/champon2021/pdf/shoplist.pdf>

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、客数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 800 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。

