

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021 年 11 月 15 日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺は「うどん」も「天ぷら」も手づくり・できたて！

世界に誇る日本食「天ぷら」のおいしさを丸亀製麺は追求し、こだわっています
「うどんに負けない天ぷら」キャンペーン・新CMを11月16日から開始
～全国の店舗でお持ち帰り限定 天ぷら 5 個以上購入で会計から 10%オフに～

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」では、「店内で粉からつくるうどんに負けない天ぷらがある。」をメッセージとした TVCM「うどんに負けない天ぷら篇」を 2021 年 11 月 16 日(火)より放映開始いたします。

天ぷらは代表的な日本食として、世界でも人気の料理。丸亀製麺では、店内で製麺するうどんのみならず、「天ぷら」のおいしさもぜひ味わっていただきたいと、創業以来、ひとつ一つ手づくりで丁寧に下ごしらえを行い、衣をつけ、黄金色の油で揚げています。揚げたてをお皿にとる時のワクワク感、今日は何を食べようかと選ぶワクワク感。オープンキッチンだからこそ感じていただける「天ぷらが揚げている音」「香り」「スタッフの掛け声」などのライブ感と、こだわりの「天ぷら」のおいしさをぜひお楽しみください。

【丸亀製麺の天ぷらはだから“うまい”】



その一. 店舗で手づくり・揚げたてだからさくさく

毎日、一軒一軒の店で粉からうどんを打ち、打ち立て、茹でたてのうどんを提供している丸亀製麺。うどんはもちろん「天ぷら」だって、手づくり・できたて！素材の下ごしらえもお店でひとつ一つ行っています。天ぷらは素材の味にプラスしてコクとさくさく感を楽しんでいただけるよう丸亀製麺特製の粉と油で揚げ、常に豊富な天ぷらをご用意してお客さまをお待ちしております。



その二. 季節に合わせた豊富なバリエーション

丸亀製麺では、定番人気の商品に加えて、旬のこだわり食材を使った季節限定の天ぷらもご用意しております。春は『たけのこ天』、夏は『なす天』、秋は『秋刀魚天』など、その時期だからこそよりおいしい、豊富な商品をとり揃えています。味覚でも四季をお楽しみください。



その三. うどんにも！天ぷらだけでも！楽しみ方は無限大

揚げたてのさくさく感を塩やだししょうゆで楽しむだけではなく、何通りにも味わえることも天ぷらの魅力の一つです。だしとの相性が抜群な天ぷらは、うどんに入れて楽しんだり、おろししょうがと楽しんだり、白いごはんの上にのせて天井のタレをかけて天井にも。風味の違いや様々な天ぷらの楽しみ方を、ぜひお試しください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■新 TVCM 概要「うどんに負けない天ぷら篇」について

タイトル : 丸亀製麺「うどんに負けない天ぷら篇」

放送日時 : 2021 年 11 月 16 日(火)～

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)



■丸亀製麺人気の天ぷらは 1 個 70 円～ 季節限定の天ぷらもたくさん登場

だしとの相性にこだわった天ぷらは、うどんのおいしさを引き立てる最高の相棒。定番人気の商品から、旬の食材を味わえる季節限定天ぷらまで、熱々、さくさくの揚げたてをご提供しています。

※一部店舗にて価格が異なる場合があります。

※税込価格につきましては、店内飲食でもお持ち帰りでも同一価格となります。

※あんこう天やアスパラ天は 11 月限定商品となります。また店舗によってお取り扱い商品が異なります。

【定番天ぷら&季節の天ぷら】



いか天 1 個 130 円
外はさくさく、中はぷりっぶり
ぷりっと食感をお楽しみください。



野菜かき揚げ 1 個 140 円
驚きの大きさ！広がる食感
野菜の甘味が広がる軽快な食感。



えび天 1 個 160 円
天ぷらの王道！
さくさく衣にぷりっと食感。



12 月限定魚天！
あんこう天 1 個 150 円
ふわふわの食感がたまらない
ひとくち噛むと旨味がひろがる！



ちくわ磯辺天 1 個 70 円
磯の香りと香ばしさ
風味豊かなあおさの香り！



11 月限定野菜天！
アスパラ天 1 個 170 円
シャキッと食感とみずみずしさ
アスパラの甘味を楽しめます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■揚げたて天ぷらお持ち帰り 5 個以上で 10%オフ



丸亀製麺ではうどんのお持ち帰りはもちろんのこと、天ぷらのみのお持ち帰りももちろん可能です。お持ち帰りで天ぷらを 5 個以上ご購入いただくと、お会計から 10%オフさせていただきます。種類豊富で、ひとつ 70 円～とお手頃価格の天ぷらもご用意ございますので、ぜひご家族でのお食事や、お酒のおともとしてご利用ください。

内容:お持ち帰りにて天ぷらを 5 個以上ご購入いただくと、お会計から 10%お値引きをさせていただきます。

対象商品:店内で販売しております天ぷら各種

対象店舗:全国の「丸亀製麺」、「麺屋通り」

注意事項:※一部店舗では実施しておりません。

※店舗によってお取り扱い商品や点数は異なります。

※お持ち帰りの方法は店舗によって異なります。

詳しくは店頭でのご案内をご覧ください。

※モバイルオーダーは対象外となります。

※割引対象となるのは天ぷらの金額のみとなります。



■天ぷらを自宅でもっとおいしく！おすすめの方法

おうちでもお店と同じおいしさが味わえる丸亀製麺の天ぷら。ご自宅にお持ち帰りいただき、少し冷めてしまった場合には、オーブントースターで少し温めていただくと、熱々で衣がさくつとなり、おいしくお召し上がりいただけます。くしゃくしゃにしたアルミホイルをひくのがポイント。余分な水分や油が落ちるので、しんなりしてしまった天ぷらもさくつと復活します。

- ① アルミホイルを適度な大きさにカットし、くしゃくしゃにして再度広げます。



- ② 天ぷらがなるべく重ならないように並べます。



- ③ オーブントースター等で 500W 約 5 分温めたら出来上がり。



天ぷら公式 HP: <https://www.marugame-seimen.com/concept/tempura/>

ここのうどんは、生きている。

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。

