

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2022年1月6日
株式会社丸亀製麺

寒さが本格化するこの季節、おなかも心も温まる打ち立ての一杯をお得に！

丸亀製麺の打ち立て・茹でたてのうどんが全商品・終日

「並」⇒「大」へ“麺増量無料”でご提供！

～2022年1月14日(金)から1月30日(日)まで全国の丸亀製麺にて実施～

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、2022年1月14日(金)～1月30日(日)の17日間限定で、終日、好きなうどん「並」サイズをご注文いただくと、ご希望の方には、無料で「大」サイズに麺を増量してご提供いたします。寒さが一層増すこの季節に、丸亀製麺の打ち立て・茹でたて、あつあつのうどんでおなかいっぱい幸せを感じてほしいという想いを込めました。

ぜひこの期間に、一軒一軒すべてのお店で粉からつくる、製麺所ならではのもちもちのうどんをお得にお召し上がりいただき、おなかも心も温まってください。



【概要】

期 間:2022年1月14日(金)～1月30日(日) 終日

内 容:店内でのご飲食に限り、好きなうどんをご注文いただくと、「並」から「大」へうどんの麺増量が無料でご注文いただけます。ご注文の際にスタッフまでお声がけください。

対象商品:店内でご飲食のすべてのうどん

※店舗によってお取り扱い商品が異なります。

※一部対象外の商品がございます。

対象店舗:全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

※駒澤大学店は実施しておりません。

注意事項:※店内ご飲食のみご利用いただけます。

※「大」から「得」への麺増量は対象外となりますので、ご注意ください。

※「大」サイズのある商品に限ります。

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

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■定番商品も冬季限定商品も、すべて「並」から「大」サイズに麺増量無料！

寒さが本格化し、身体の芯まで冷える季節に丸亀製麺では、定番商品から冬季限定商品までおなかも心も温まるような様々な種類の打ち立て・茹でたてのうどんをご用意しております。好きなうどんをシンプルにおなかいっぱい堪能するもよし。青ねぎ、天かすなどの無料の薬味や温泉玉子、大根おろしなどのトッピングを自由に使って、うどんを味わい尽くすもよし。ぜひ、この機会に打ち立てあつあつのうどんをお得に麺増量していただき、お楽しみください！

【冬のおすすめ商品例】



『明太玉子あんかけうどん』
冬季限定。
明太子がほどよいアクセント。



『玉子あんかけうどん』
冬季限定。
やさしい玉子と打ち立てうどん
の相性抜群！



『かけうどん』
人気 NO.1 の定番の味。
トッピングで『大根おろし』を
加えれば、みぞれ風にも。



『カレーうどん』
ほどよくピリ辛、後引くうまさ。
トッピングで『温泉玉子』を
加えるのもおすすめ。



『明太釜玉うどん』
濃厚な味わい。
途中で、無料のかけだしを加え
ると、最後まであつあつに。

■冬のおすすめ商品は、冬季限定の『牡蠣たまあんかけうどん』



広島県産の新鮮な浜ゆで牡蠣を贅沢に6個使用した、自家製の玉子あんかけが麺によく絡む一杯。ひと口頬張れば、牡蠣のジューシーで濃厚な旨みと、とろ〜りふわふわ食感の玉子あんかけが口いっぱい広がります。さらに、麺は水で締めず、茹で釜からあげた「釜抜き麺」のため、小麦の風味と甘みを感じられ、もちりとした食感を最後までお楽しみいただけます。青ねぎや天かすなど無料の薬味をお好きなだけトッピングして、最大限にお楽しみください。

※一部店舗では販売しておりません。

※なくなり次第終了となります。

<『牡蠣たまあんかけうどん』を存分に楽しむおすすめの方法>

まずは、そのまま。何も入れずに、この旨さをご賞味ください！



次に！【おろししょうが】
すっきりとした味わいで
さらに旨みを引き立てま
す。



そして！【天かす】
さくさくの食感が加わ
り、さらにコクが生ま
れます。



ここで！【青ねぎ】
薬味の定番。シャキシ
ヤキ食感と清涼感でお
口直し。



最後に！【香七味】
爽やかな刺激で、最
後まで絶品のうまさを
味わえます。

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。

