

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3月24日

株式会社丸亀製麺

お弁当でも、もちもち。“手づくり・できたて”が“いつでもどこでも”
“春限定”も加わり、温・冷が選べて、発売史上最多の品揃えに
「丸亀うどん弁当」が全 12 種類になり 390 円から
～2022年3月29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、2022年3月29日(火)より春限定商品を加え「丸亀うどん弁当」を、発売史上最多の品揃えとして12種類を取り揃え、全国の丸亀製麺にて販売いたします。

打ち立てうどんに天ぷらとおかずが入った『定番うどん弁当』をベースに6種類の「丸亀うどん弁当」を展開し、どの商品も冷たいぶっかけうどん、または、温かいかけうどんの2種類から選択できるようになりました。全12種類から選ぶワクワク感をお楽しみいただけます。

お弁当でも「丸亀うどん弁当」はつくり置きをせず、ご注文をいただいてからひとつずつ、できたてのものをひと箱に詰めてお店と変わらぬおいしさを390円からご用意しております。お持ち帰り専用商品ですので、少しずつ春の日差しが心地よくなっていくこの季節に、ご自宅でのお食事やちょっとしたお出かけのおともに「丸亀うどん弁当」をお召し上がりください。

《丸亀製麺の自信作「丸亀うどん弁当」。春限定商品も加わり、圧倒的うまさ勢揃い！》



■お弁当でも、もちもち。

打ち立てうどん、さくさくの天ぷら、おかずをひと箱に！

お弁当だからと言って一切妥協しないのが、丸亀製麺。800店舗を超えるすべての店で1軒1軒、国産小麦、塩、水のみで打つ、もちもちの麺がしっかり1玉。そして、お店でひとつずつ丁寧に揚げた種類豊富な天ぷら、さらに風味豊かなだしと相性抜群のおかずを「丸亀うどん弁当」ひと箱に詰めました。だから自信をもって、お弁当でもお店と変わらぬもちもちの食感と、お弁当ならではの圧倒的なおいしさをお届けできるのです。

■選ぶ楽しみが増えました！

定番から春限定まで全12種類をご用意！

今年の春は、昨年4月の発売以降、史上最多の品揃えになりました。おいしさはそのままに、全12種類から選べる「丸亀うどん弁当」は、選ぶ時のワクワク感と一緒に食欲もかき立てられます。

定番をはじめ昨年の販売時も人気だった、ぷりぷりのえび天に雪国まいたけ天がのった『えびとまいたけ天のうどん弁当』や、柚子風味の鶏天に大根おろしでさっぱりとした味わいの『鶏天おろしうどん弁当』が再登場！ふわふわのキス天がのった新作の『キス天うどん弁当』も登場します。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■“冷たいぶっかけうどん”または、“温かいかけうどん”の2種類から選べる！

まだまだ寒暖差のある季節に、その日の天候や食欲に合わせて、好きなものを召し上がっていただきたいという想いを込めて、2種類のうどんからお選びいただけます。それぞれのだしに天ぷらとおかずが絶妙に混ざり合って生まれる調和をお楽しみください。

また、打ち立て茹でたての麺を店内でひとつずつお作りするからこそ、温と冷で変わる麺の食感の違いも、お楽しみいただけます。きっとお気に入りの「丸亀うどん弁当」が見つかるはずです。

<キリッと冷えたぶっかけうどんは、天ぷらやおかずとの相性抜群>

醤油ベースで濃い目の味わいのぶっかけうどんは、茹でたての麺を水でしっかりと締めることで、麺の表面に艶ができて、つるつるとしたのど越しと弾力のあるコシを味わっていただけます。

天ぷらとおかずの旨みが濃厚な味わいのぶっかけだしと相まってよりコク深い味わいをお楽しみいただけます。



<ほっと温まる優しいかけうどんに、天ぷらとおかずの旨みが染み出す>

風味豊かですっきりとした味わいの定番のかけうどんは、打ち立て茹でたてのうどんと熱々のだしが分かれていますので、お弁当でもお店と変わらない、もちっとした食感が楽しめます。さくさくの天ぷらとおかずを、数時間おきに引く風味豊かなかけだしにたっぷり浸すことで旨みがだしに染み出し、打ち立ての麺に絡みます。

少し時間が経っても熱々でお召し上がりいただけるよう、電子レンジ対応が可能です。黒容器に入っているだしにうどんを入れた状態で、電子レンジで温めてください。



■「丸亀うどん弁当」はひとつ390円から！どこで食べても丸亀食感！

『定番うどん弁当』では、打ち立てもちもちの麺1玉に、磯の風味がだしとも相性抜群の「ちくわ磯辺天」、丸亀製麺名物の野菜かき揚げを食べやすくした「野菜バラ天」、甘辛い味付けで食感も楽しい「きんぴらごぼう」、ほんのり甘めの味付けが箸休めにちょうど良い「玉子焼き」が、ひと箱に入って390円というお手頃な価格でご用意しております。

食事の場所が気になる昨今、丸亀製麺の打ち立てうどんを、どこでも、おいしくお召し上がりいただき、少しでも食事の時間に笑顔を増やせたらという想いを込めて、「丸亀うどん弁当」は、どの商品も打ち立てのうどんと、さくさくの天ぷら、おかずがひと箱にぎゅっと詰まっています。

毎日のご自宅での食事や、お仕事のランチ、ちょっとしたお出かけ時のおともにも、「丸亀うどん弁当」はぴったりです。ぜひこの機会に、手に取って丸亀食感をご体験ください。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【「丸亀うどん弁当」商品概要】

すべての「丸亀うどん弁当」で、かけうどん(温)か、ぶっかけうどん(冷)が選べます。

すべての「丸亀うどん弁当」に、ちくわ磯辺天、野菜パラ天、きんぴらごぼう、玉子焼きが入っています。

春限定「丸亀うどん弁当」			
商品名	『えびとまいたけ天のうどん弁当』 	『鶏天おろしうどん弁当』 	『キス天うどん弁当』 
価格 (税込・容器代含)	640 円	590 円	490 円
商品説明	ぷりぷり食感のえび天。 大きな株から丁寧に切り分けた まいたけ天は、 香り豊かで食感も楽しい！	柚子風味で柔らかく ジューシーな鶏天2つに 大根おろしでさっぱりと。	春の新作！ ふんわりとした食感と 上品な味わいのキス天入り。
定番「丸亀うどん弁当」			
商品名	『かしわとえび天のうどん弁当』 	『えび天のうどん弁当』 	『定番うどん弁当』 
価格 (税込・容器代含)	620 円	490 円	390 円
商品説明	天ぷら人気 NO1！ 特製ダレで漬け込んだかしわ天。 さらに、えび天でお腹也大満足！	みんな大好きなえび天入り！ えび天好きの方におすすめ。	390 円で打ち立てのうどんと天ぷら、 おかずが詰まった定番の一品。
発売日	2022 年 3 月 29 日(火)～ ※店舗によって販売開始・終了時期は異なる場合がございます。		
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※一部店舗では、お取り扱いのない場合がございます。		
備考	※うどんのサイズは並のみとなります。 ※『丸亀うどん弁当』かけ(温)は、容器がだしの熱であつくなっているのでお気をつけください。 ※『丸亀うどん弁当』かけ(温)は、電子レンジ対応の容器を使用しています。フタは非対応です。 おすすめの温め時間は、500W の場合 約 3 分、700W の場合 約 2 分 30 秒です。 ※お持ち帰り専用商品です。2 時間以内にお召し上がりください。 ※店舗によりお取り扱い商品が異なる場合がございます。		

URL:<https://www.marugame-seimen.com/campaign/marugameudonbento/2022>

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。

