

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2023年7月13日
株式会社丸亀製麺

夏季限定 人気No.1シリーズ「鬼おろし」3種類がいよいよ勢ぞろい

『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』が今年も登場

期間限定から定番まで打ち立て、のどごし抜群の冷たいうどんも豊富にご用意

～2023年7月18日(火)より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、食の感動体験を追求し、手づくり・できたてにこだわる讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』を2023年7月18日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。ロードサイド(主に幹線道路沿いにある独立店舗)では『鬼おろし肉ぶっかけうどん』、ショッピングセンターなどの一部店舗では『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』も継続販売しております。いよいよ夏季限定人気No.1シリーズ※1の「鬼おろしシリーズ」3種類が7月18日(火)より勢ぞろいいたします。

また、夏本番のこの季節に徳島県産すだちで清涼感満点の『すだちおろし冷かけうどん』など期間限定から定番までつるとのどごしの良い冷たいうどんを幅広いラインアップでご用意しています。

※1 鬼おろしシリーズ(『鬼おろし肉ぶっかけうどん』『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』)の販売数は、2018年～2022年までの夏季限定シリーズの中でNo.1(2023年自社調べ)



《真夏のイチ推し! 豚しゃぶ やわらか
『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』が今年も登場!》

やわらかな豚肉をお店で丁寧に湯通しして、店内で引いた風味豊かな特製だしにつけ込んだ豚しゃぶが“どさつ”とのつた『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』は、シャキシャキの鬼おろしとしっかりとした豚しゃぶが打ち立てうどんと相性抜群。だし香るジューシーななすの揚げ浸しと刻み柚子、そして特製ぼん酢が合わさり、暑い夏にぴったりなさっぱりかつ、食べ応えのある一杯に仕上げました。

《夏はやっぱり鬼おろし!
大人気の鬼おろしシリーズ3種類が勢ぞろい!》

今年6月の販売から30日間※2で170万食を突破するほど、今年も大人気の鬼おろしシリーズ。夏の一番人気※3『鬼おろし肉ぶっかけうどん』、一部店舗で販売中の『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』に加えて、『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』が今年も登場し、鬼おろしシリーズ3種類がついに勢ぞろいとなりました!

ぜひ、この機会にさっぱりとしながらも、食べ応えのある夏にぴったりな鬼おろしシリーズをお楽しみください。

※2 2023年6月13日(火)～7月12日(水)の期間で算出

※3 『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の販売数は、

2018年から2022年までの夏季限定冷うどんの中でNo.1(2023年自社調べ)



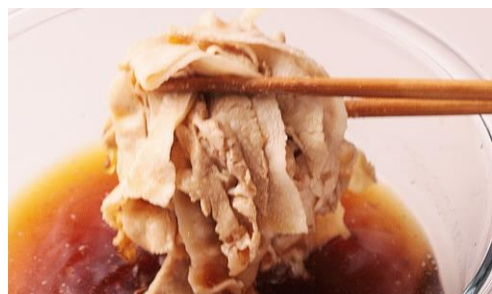
ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《真夏のイチ推し！ひんやり『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』おいしさのこだわり》



【こだわり①】店内で丁寧に仕込んだひんやり やわらか“豚しゃぶ”

ひんやり、やわらかな豚しゃぶは、お店で丁寧に湯通ししています。豚肉の甘みやだしの香りを感じていただけるよう、北海道産の真昆布や複数の削り節から引く風味豊かな特製のだしに付け込み、味付けしています。仕上げにかける特製ぽん酢が全体の味を引き締めます。



【こだわり②】シャキシャキとみずみずしい“鬼おろし”

大根を粗くおろした鬼おろしをひと噛みすれば、シャキシャキとした食感、大根本来の風味やみずみずしさが口いっぱいに広がります。鬼おろしは、みずみずしさだけではなく、大根本来の味わいが感じられるものを使用。鬼おろしの削り方や粒の大きさまで試行錯誤し、のどごしの良い麺との絡みを良くしています。



【こだわり③】名わき役の“なすの揚げ浸しと刻み柚子”

『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』をより一層おいしくするために欠かせないなすの揚げ浸しは、醤油の効いた濃いめのだしに付け込み、だしの旨みをたっぷりと染みこませています。ひと噛みすれば、じゅわりと旨みが広がります。彩りの良い刻み柚子は、爽やかな香りが鼻から抜け、さっぱりとした清涼感をもたらします。

《さっぱり感がUP！牛肉でがっつりも健在！夏の一番人気※『鬼おろし肉ぶっかけうどん』》

昨年、ご注文ごとに牛肉を目の前で焼き上げ、よりできたてに進化した夏の一番人気※商品として大好評の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』。

今年は「さっぱり」の立役者“特製ぽん酢”が進化し、より清涼感を感じられる仕立てに。水できゅっと締めたのどごしの良い麺と濃いめのだしを合わせたぶっかけうどんに、シャキッとみずみずしい鬼おろしが合わさって、柑橘の風味豊かな特製ぽん酢が全体の味を引き締めます。すっきりとした甘さに仕立てた焼きたて牛肉も相まって生まれる、食感や味わいをお楽しみいただけます。



※3『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の販売数は、2018年から2022年までの夏季限定冷うどんの中でNo.1(2023年自社調べ)

《からりとジューシーな鶏から、鬼おろしでさっぱり『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』》

茹でたての麺を水で締めたつるつるでコシのあるぶっかけうどんに、お子さまから大人まで大好きな鶏ももから揚げをごろっと3つ盛ったボリューム感のある『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』。

にんにく醤油味のジューシーな鶏ももから揚げは、鬼おろしと特製ぽん酢とも相性抜群。なすの揚げ浸しのひんやり感と刻み柚子の爽やかな香りが清涼感を引き立たせます。



ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《きゅっと水で締めた打ち立て冷うどんのおいしさのこだわり》

水で締めた冷たいうどんは、特につるりとしたのどごしをお楽しみいただけます。毎日職人が粉から打つ、うどんの抜群な“のどごし”と“コシ”をお楽しみください。

【こだわり①】国産小麦・塩・水のみでつくる“打ち立てうどん”

毎日800を超えるすべての店で、100%国産小麦、塩、水のみでつくる、打ち立て、茹でたてのうどんを提供しています。厳選した小麦粉を使い、季節やその日の気温に合わせて細かな調整を行いながら職人が仕込みを行っています。



【こだわり②】茹でたてをすぐに水で締めることで生まれる“のどごし”と“コシ”

茹で上がり後、水でしっかりと麺を締めることで、口に入れた瞬間からつるつると滑らかな口あたりで、のどごしの良いうどんができあがります。噛んだ瞬間にもちっと心地よいコシが感じられ、ひと噛みするほどに小麦のほのかな香りが口の中にふんわりと広がります。

ご提供の直前に、再度水にくぐらせてから提供するというひと手間も、冷うどんならではの、ひんやり感とともに、のどごしとコシを感じていただけます。



丸亀製麺の“のどごし”にこだわった冷うどんの豊富なラインアップをご用意！

丸亀製麺の冷うどんは、期間限定から定番まで種類豊富に展開しております。だしやトッピングが変われば味わいもがらりと変化。今年の夏のおすすめは、丸亀製麺こだわりの特製冷かけだしをたっぷりと味わえる『すだちおろし冷かけうどん』と『冷かけうどん』です。冷たい麺と冷たいだしが織りなす、夏にしか出会えないおいしさをお楽しみください。

《特製 冷かけだしのこだわり》

麺のおいしさを引き立てるだしは、丸亀製麺にとっては「命」とも言えるほど大切です。冷たいかけだしは、温かいかけだしとは香りや塩味の感じ方が異なります。冷たくても香りや旨みを感じていただけるよう冷かけだし専用仕立てています。

暑い時期に最後まで麺とだしをひんやりとおいしく味わっていただけるように配合や温度管理にこだわっています。うどんがするっと口に入った瞬間に広がる豊かなだしの風味と、のどを通った時に感じる滑らかなのどごしを体験ください。



ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《最後の一滴まで爽やか！徳島県産すだちをまるごと1個使った『すだちおろし冷かけうどん』》

徳島県産のすだちを丸ごとひとつ使用。大根おろしと合わせることでさらにさっぱりとした味わいに。暑い時期にぴったりの清涼感満点の一杯です。



まずは、特製の冷かけだしと滑らかなのどごしが特徴の麺をご堪能ください。途中で、キリリとした酸味が特徴のすだちをぎゅっと絞れば、爽やかな香りと味わいが広がります。皮を下向きに絞るとタネが落ちないだけでなく、果汁が皮の表面をつたう際に、さらに香りがよくなります。

すだちをたっぷりと絞った風味豊かな冷かけだしに、つるんとのどごしの良いうどんを纏わせて食べれば、夏の暑さも吹き飛ばすこと間違いなしです。

《うどん好きなら知る夏の定番！薬味や天ぷらとの組み合わせも相性抜群『冷かけうどん』》

冷たいかけうどんのために特別に仕立てた冷かけだしは、鰹やうめなど数種類の削り節と煮干しや昆布からとるだしの旨みに塩味が加わった、調和のとれたすっきりとした味わいが特徴です。鰹の風味が強く、打ち立てうどんのおいしさを引き立てます。その味わいは最後の一滴まで飲み干したくなるほどのおいしさです。



シンプルに青ねぎやおろししょうがなどの薬味をお好みでかけて召し上がるのもよし。お好きな天ぷらを冷かけだしに浸して食べるのもおすすめです。サクサクした食感が長く楽しめ、だしと天ぷらのおいしさを堪能いただけます。

《のどごし抜群！小麦の風味感じる『定番の冷うどん』》

※一部店舗ではお取り扱いのない場合がございます。



お持ち帰り可

『ぶっかけうどん』(冷・温)
並390円、大530円、得670円
シンプルに麺本来の小麦の風味やコシ、のどごしの良さが楽しめる。



『ざるうどん』(冷)
並390円、大530円、得670円
冷うどんの中でも格別ののどごしを誇る一品。



『おろし醤油うどん』(冷・温)
並490円、大630円、得770円
徳島県産すだちと大根おろしでさっぱりとした味わい。



お持ち帰り可

『焼きたて肉ぶっかけうどん』(冷・温)
並750円、大890円、得1,030円
ご注文ごとに焼き上げる牛肉の旨みと玉ねぎの甘みが打ち立てうどんと相性抜群。



お持ち帰り可

『きつねうどん』(冷・温)
並540円、大680円、得820円
大判でジューシーなきつねあげの甘みが冷たいかけだしに溶け出す夏にもおいしい一杯。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』(冷)  お持ち帰り可	『鬼おろし肉ぶっかけうどん』(冷)  お持ち帰り可	『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』(冷)  お持ち帰り可
価格(税込)	(並)740円、(大)880円、 (得)1,020円	(並)790円、(大)930円、 (得)1,070円	(並)790円、(大)930円、 (得)1,070円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」	全国の「丸亀製麺」のロードサイド (主に幹線道路沿いにある独立店舗) を中心とした店舗	全国の「丸亀製麺」のショッピング センターおよびテナントを中心とし た一部店舗
販売期間	2023年7月18日(火)～9月上旬 まで	好評発売中～9月上旬まで	
	※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。		
商品名	『すだちおろし冷かけうどん』(冷)  お持ち帰り可	『ひゃ冷かけうどん』(冷)  お持ち帰り可 <small>※青ねぎ、天かすはご自由にお取りください。</small>	
価格(税込)	(並)520円、(大)660円、(得)800円	(並)390円、(大)530円、(得)670円	
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※一部店舗では販売していません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 ※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更させていただく場合がございます。 【店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0718.pdf ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。		
販売期間	2023年7月18日(火)～10月中旬 まで	好評発売中～10月中旬 まで	
	※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。		
備考	お持ち帰り可能商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※容器代として1杯につき40円を別途頂戴いたします。 ※2時間を目安にお早めにお召上がりください。 ※鬼おろしシリーズ3商品は、お持ち帰りの際、鬼おろしに特製ぼん酢をかけてご提供いたします。		

【URL】<https://jp.marugame.com/menu/onioroshinikubukkake/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

■丸亀製麺について

「ここのうどんは、生きている」をブランドメッセージに掲げ、日々、食の感動体験を追求し手づくりの「おいしいうどん」をお客さまに提供しています。徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、一軒一軒、職人が手間を惜まず「おいしさ」を日々つくり続けています。

100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、つく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”を守り続けることができています。

海外でも「Marugame Udon」として、つくりたて、できたての、おいしいうどんと天ぶらを、自分のスタイルで楽しめる活気あふれる店として、毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>

