

ここのうどんは、生きています。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2023年12月1日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺から今年も“あつあつ”の打ち立て「丸亀うどん弁当」が登場

今年“12種類から選べる”うどん弁当！ 3種類のだし×天ぷらの組み合わせで選べる楽しさ

期間限定『まいたけ天うどん弁当』も登場！

～2023年12月5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、2023年12月5日(火)より冬に人気のあつあつの打ち立て「丸亀うどん弁当」を期間限定で販売いたします。今年はいかだしの「かけだし」「玉子あんかけ」の2種、冷たい「ぶっかけだし」1種の合計3種類のだしとお好みの天ぷらの組み合わせで、計12種類から選んでいただける展開としております。一軒一軒が製麺所である丸亀製麺だからこそお持ち帰りでも「打ち立て・生」のうどんをご堪能いただける、ひと手間かけた冬のあつあつの「丸亀うどん弁当」をお楽しみください。

《だしがうまい！あつあつ「丸亀うどん弁当」が今年も登場！》

あたたかいものが恋しくなる冬。丸亀製麺でも一番人気のかけうどんが「丸亀うどん弁当」として帰ってきます。お店では北海道産真昆布と複数の厳選した削り節を使い、数時間おきにだしをひいています。打ち立てのうどんをすすり、あたたかいだしを一口お召し上がりいただければ、お腹の中から「ほっ」としていただけるはず。ぜひあつあつの「丸亀うどん弁当」そしてのどごしとコシを楽しめる冷ぶっかけの「丸亀うどん弁当」をお楽しみください。



《香り高いまいたけ天が入った「丸亀うどん弁当」も期間限定で登場！》

「丸亀うどん弁当」は打ち立てのうどんと丸亀製麺でも人気の天ぷら、そして玉子焼きときんぴらごぼうを注文をいただいてから容器に入れご提供をさせていただきます。

できたてだからこそ、もちもちの食感をお楽しみいただけます。

今年は口いっぱい広がるまいたけの香りとシャキッとした食感の良さを楽しめる『まいたけ天うどん弁当』も登場。雪国まいたけを使用し、だしとの相性も良く、より深みある味わいをお楽しみいただけます。

《冬限定の「玉子あんかけ」だしてあつたかほっこり！》

丸亀製麺の冬限定の人気商品、「玉子あんかけうどん」。「玉子あんかけ」は、だしにとろみをつけ、こだわりの玉子を数回に分けて入れていくことでふわふわとろとろの玉子あんとなります。とろみのあるだしは冷めにくく、温かさを楽しんでいただけます。

冬の「丸亀うどん弁当」はだしと天ぷらの組み合わせが全12種類。ぜひ自分好みの一杯をお楽しみください。

※お持ち帰り商品は2時間を目安にお早めにお召し上がりください。

丸亀製麺

このうどんは、生きています。
丸亀製麺

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	『定番うどん弁当』  	『えび天うどん弁当』  	『かしわ天うどん弁当』  	『まいたけ天うどん弁当』  
	価格 容器代 含む	450円(税込)	580円(税込)	580円(税込)
商品名	『定番玉子あんかけ うどん弁当』 	『えび天玉子あんかけ うどん弁当』 	『かしわ天玉子あんかけ うどん弁当』 	『まいたけ天玉子あんかけ うどん弁当』 
	価格 容器代 含む	580円(税込)	710円(税込)	710円(税込)
天ぷら	野菜バラ天、ちくわ磯辺 天	えび天、野菜バラ天、ちく わ磯辺天	かしわ天、野菜バラ天、 ちくわ磯辺天	まいたけ天、野菜バラ天、 ちくわ磯辺天
おか ず	きんぴらごぼう、玉子焼き			
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。			
販売 期間	温かい「丸亀うどん弁当」:2023年12月5日(火)~2024年3月中旬まで 冷たい「丸亀うどん弁当」:好評発売中 ※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	お持ち帰り専用商品です。 温の容器については電子レンジ非対応となります。 お持ち帰り商品は2時間を目安にお早めにお召し上がりください。			

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

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→

■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ぷらを、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/>

