

このうどんは、生きている。

**丸亀製麺** 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2020年10月8日

株式会社丸亀製麺

# 丸亀製麺がおうちにやってくる！ 20周年企画 限定20組さまへ 『あなたへ届ける！出張 丸亀製麺』キャンペーン

～募集1回目は本日10月8日(木)～10月20日(火)まで～

株式会社丸亀製麺(本社:兵庫県神戸市、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、創業20周年の感謝の気持ちを込めて、20周年企画として『あなたへ届ける！出張 丸亀製麺』キャンペーンを開催いたします。「もっと日本中の多くのお客さまに丸亀製麺の手づくりできたてのうどんをお届けできる方法はないか」とさまざま思案した結果、「直接、お届けに行こう！」という決意が固まり、始動しました。本キャンペーンは、丸亀製麺唯一の麺の匠、藤本が打つ本格的なうどんを麺匠自らがお客さまのもとへお届けする『出張 夜なきうどん』と、麺職人がご自宅に伺い、お子さまと一緒に粉から打つうどん作り体験ができる『出張 うどん教室』の2本立てとなっております。第1回目の応募期間は、10月8日(木)11:00～10月20日(火)23:59となりますので、皆さまからのたくさんのご応募をお待ちしております。



## ■特別な丸亀体験をあなたへ『あなたへ届ける！出張 丸亀製麺』始動

おかげさまで丸亀製麺は創業20周年を迎えることができました。「すべての店で、粉からうどんをつくる」姿勢を貫いて「うどんのおいしさで、お客さまに感動をお届けしたい」という想いで、ここまでやって参りました。昨今、なかなか人を集めてのイベントや遠出を控える状況が続いている中で、「もっと日本中の多くのお客さまに丸亀製麺の手づくり・できたてのうどんをお届けしたい。『私たちに何かできないだろうか。』」とさまざま思案した結果、抽選で選ばれた20組のお客さまのもとへ、20周年の感謝の気持ちをお届けすることになりました。お子さまから大人の方まで丸亀製麺だけの特別な体験をお楽しみいただけたらと思います。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## <企画その① 『出張 夜なきうどん』>

企画のタイトルにもなっている「夜なきうどん」とは、江戸時代からある食文化のひとつで、夜に商人が屋台をひいて、蕎麦やうどんを売り歩くときの鳴り物の音が、鳥の鳴く哀愁ある声にたとえられ、「夜鳴き(よなき)」と言われたことが始まりです。

日が暮れた頃、麺匠 藤本がキッチンカーに乗って、お客さまのもとへ登場します。当選されたお客さまのためだけに麺匠が打ち立ての本格うどんを振舞います。肌寒い中すする、あつあつでもちもちのうどんは体験も味も特別なものです。

キッチンカーは、期間限定で創業 20 周年特別ラッピングを施しました。色とりどりの花吹雪は、丸亀製麺のブランドカラーを表す“赤”、丸亀製麺の原点である小麦を表す“金”、商品の品質へのこだわりを表す“紺”、人とのつながりや調和を表す“緑”の 4 色をあしらっています。今回だけの特別仕様のキッチンカーには、生地を延ばすローラーや麺を切り出す機械、大きな釜が搭載されており、店舗が近くにない地域でも茹で立てあつあつのうどんをお届けすることができます。

※麺匠「藤本智美(ふじもと さとみ)」とは

全国約400名いる麺職人の中で、たった一人だけ「麺匠」という称号をもつ職人。

全国の店舗をまわり、丸亀製麺全体の品質管理を行うとともに、「麺職人」の育成も続けています。

※『夜なきうどんの日』とは

丸亀製麺の「夜なきうどんの日」は、この「夜鳴きうどん」という食文化を知っていただき、肌寒くなるこの季節に多くのお客さまに“手づくり・できたて”のあたたかいうどんを楽しんでいただきたいとの思いをこめ、2016年に立冬の日を「夜なきうどんの日」と制定いたしました。



## <企画その② 『出張 うどん教室』>

丸亀製麺のうどんは、850 店舗を超えるすべての店で、毎日 100%国産小麦、水、塩からうどんを打っています。昨今ご自宅で過ごす時間が多くなっている中、ご自宅でお子さまと一緒に本格的なうどん作りを楽しんでいただきたいという思いから麺のスペシャリストである“麺職人”が直接ご自宅にお伺いし、うどん作りをお教えいたします。

うどん作りは小麦粉、塩、水の材料を混ぜ合わせるるところから始まります。材料から一つの塊になり、生地から麺になる工程をお子さまと一緒にいきます。麺ができたら、茹で上げてやっとうどんらしい形になってきます。最後は、いざ実食！うまくてたかな。と自分で作ったうどんには愛着がわきます。手づくりならではの麺の食感や味わいをお楽しみください。





このうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## 【概要】

- キャンペーン名 「あなたへ届ける！出張 丸亀製麺」
- 企画名 ①「出張 夜なきうどん」 ②「出張 うどん教室」
- 応募期間(1回目) 2020年10月8日(木)11:00～2020年10月20日(火)23:59  
※2回目の応募期間は、近日公開予定です。
- 当選人数(1回目) それぞれのイベントで各5組ずつ(計10組)
- 応募方法 下記、URLより、応募フォームへアクセスし、必要事項を明記の上、ご応募くださいませ。
- 応募フォームURL <https://formmanager.signal.tokyo/Form/index/link:e66419c5876fb0672d80e52cf13264d2>
- 当選発表日 2020年10月27日(火)
- 実施期間 2020年11月～12月のいずれかで実施  
※当選されたお客さまとご相談の上、決定させていただきます。
- 抽選・当選方法 厳正なる抽選の上、当選された方へ電子メールをお送りいたします。

## ●内容

### ①「出張 夜なきうどん」詳細



肌寒くなり始める夜に、キッチンカーで丸亀製麺唯一の麺匠がその場で打った本格的な熱々のうどんを、抽選で選ばれたお客さまのもとへ直接お届けいたします。

- ・限定5組さま
- ・所要時間2時間程度
- ・お客さまとご調整のうえ17:00～20:00の間で実施

### ②「出張 うどん教室」詳細



麺職人が抽選で選ばれたお客さまのご自宅へ伺い、お子さまと一緒に手づくりうどんを体験できる教室を開催いたします。

- ・6歳から小学6年生までのお子さまのいるお客さまが対象
- ・限定5組さま
- ・所要時間3時間程度
- ・お客さまとご調整のうえ11:00～15:00の間で実施
- ・お土産つき

## ●問い合わせ先

[marugame\\_20th@vectorinc.co.jp](mailto:marugame_20th@vectorinc.co.jp)

## ●その他

- ・個人情報の取り扱い、応募規約については、応募フォームからご確認くださいませ。
- ・開催当日は、新型コロナウイルス感染拡大抑制のため、ソーシャルディスタンスの確保と感染予防策の取り組みを強化して実施に努めます。

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、お客様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

お客様用の消毒剤(アルコールなど)の設置

#### 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)によるふき取り強化

#### 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 ソーシャルディスタンスへの取り組み

席数を減らし、お客様の席間に一定のゆとりを持たせる配置で変更

#### ⑤ 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」のご用意

## —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、作りたてをお客様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。

