

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年10月27日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺は11月で創業20年を迎えます

ありがとうの気持ちを込めて特別メニュー・特別企画を続々とお届け！

『丸亀製麺 20周年感謝祭』を開催

第1弾は釜揚げうどんの日復活！全国の丸亀製麺で実施

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、2020年11月21日(土)に創業20年を迎えます。丸亀製麺は手づくり・できたてにこだわり、20年間毎日すべてのお店で粉からつくる打ち立てうどんをお客さまにご提供してまいりました。これまで支えてくださったお客さまをはじめ、丸亀製麺に関わるすべての皆様へ感謝を込めて、11月は「丸亀製麺 20周年感謝祭」として特別なキャンペーンを続々とお届けいたします。

■丸亀製麺 20周年感謝祭！打ち立てうどんでおなかいっぱい！特別メニュー概要



■「釜揚げうどんの日」復活！

釜揚げうどんを半額でご提供 11月1日(日)・2日(月) 終日開催

■ご当地ステッカープレゼント

47都道府県+創業地加古川店 限定デザインステッカーの配布 11月3日(火)～なくなり次第終了

■夜なきうどんの日

並から大へ麺増量が無料 11月6日(金)～8日(日)の3日間17時～閉店まで

■冬の人気商品『牡蠣たまあかけうどん』販売

11月17日(火)～12月中旬まで

■丸亀製麺ランチセットの販売開始

500円～とお得なセットが11月24日(火)から登場予定です。

創業20年の感謝を込めて実施をしておりますので、皆さまのご来店お待ちしております。

丸亀製麺 20周年特設サイト URL: <https://www.marugame-seimen.com/20thAnniversary/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<第1弾> ついに「釜揚げうどんの日」復活！



毎月1日限定で『釜揚げうどん』を半額でお楽しみいただける「釜揚げうどんの日」は、2020年5月から実施を中止しておりましたが、11月より復活いたします。今回は「丸亀製麺 20周年感謝祭」の第1弾企画を記念し、2日間に拡大して実施いたします。「釜揚げうどんの日」は、『釜揚げうどん』を半額でお召し上がりいただけます。

さらに、この2日間限定で、特別に一部店舗では小エビかき揚げつけ出汁も登場。ぜひ小麦の風味と手づくり・できたてのもちもちうどんを楽しんで頂ける丸亀製麺の看板商品、『釜揚げうどん』を皆さまでおなかいっぱいお召し上がりください。

■期間:

2020年11月1日(日)・2日(月)の2日間

■内容:『釜揚げうどん』を半額でご提供させていただきます。

■対象商品:釜揚げうどん

並 290円→140円

大 400円→200円

得 510円→250円

※得サイズは一部店舗ではお取り扱いがございません。

※一部店舗では価格が異なります。

※価格は税込価格となります。

■対象店舗:全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

※一部店舗では実施していません。

■注意事項:※釜揚げうどんはお持ち帰り対象外商品となります。

URL: <https://www.marugame-seimen.com/campaign/kamaagehuxtukatu202011/>

<第2弾> 夜なきうどんの日! 3日間、17時以降限定! 麺増量が無料(並から大)



寒い夜にうどんを食べることで身体をあたためる「夜なきうどん」という食文化を知っていただき、夕食にも気軽にうどんを楽しんでいただきたいという想いを込め、丸亀製麺は11月7日(土)の立冬の日を「夜なきうどんの日」と制定いたしました。肌寒くなってくるこの季節に夜なきうどんの日を記念し、『夜なきうどんの日キャンペーン』として2020年11月6日(金)~11月8日(日)の3日間限定17時より、お好きなうどん全品「並」サイズをご注文いただくと無料で「大」サイズへ麺を増量してご提供させていただきます。

ぜひ打ち立て、茹でたて、熱々の麺をお腹いっぱいお召し上がりください。

■期間:2020年11月6日(金)~8日(日)の3日間
17時~閉店まで

※各店舗の営業時間に準ずる

■内容:お好きなうどん全品「並」から「大」に麺増量無料

■対象商品:全商品

※店舗によって取り扱い商品が異なります。

※一部店舗は価格が異なります。

■対象店舗:全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

※一部店舗では実施していません。

■注意事項:※お持ち帰りについてはお持ち帰り専用商品のみ対象となります。

URL: <https://www.marugame-seimen.com/campaign/yonaki202011/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<47都道府県別+創業の地加古川店の限定ステッカーを11月3日(火)より限定配布>

丸亀製麺は2011年に47都道府県すべてに出店をさせていただきました。全国出店の感謝を込めて、47種類+創業の地である加古川の全48種類のステッカーを11月3日(火)から各店舗で配布をさせていただきます。今しか手に入らない、各都道府県の形とご当地のモチーフ、そして丸亀製麺の20周年特別ロゴを用いた限定ステッカーとなっております。なくなり次第終了となりますので、ぜひ早めに店舗へお越しくださいませ。



<あなたへ届ける！丸亀製麺キャンペーン限定スペシャルステッカーも登場します>



お客さまのもとへ丸亀製麺唯一の麵匠や麵職人がうどんをお届けに伺う『出張丸亀製麺企画』にご参加いただいたお客さまには特別なステッカーもお渡しさせていただきます。

また、キッチンカーやデコレーションされた車をお見掛けになられたらぜひ中のスタッフにお声がけください。特別にこちらのステッカーをプレゼントさせていただきます。

※ステッカーはなくなり次第終了となります。

<第3弾> 広島県産『牡蠣たまあんかけうどん』

今年は旨みが濃い広島県産の浜ゆで牡蠣を使用した一杯となっております。肌寒くなってくるこの季節、牡蠣から溶け出す極上の旨みたっぷりの玉子あんかけが打ち立てのもちもちうどんによく絡み、口いっぱい磯の香りが広がります。牡蠣にはおろししょうがもおすすめ。牡蠣の旨みをさらに引き立ててくれます。ぜひ広島県産の牡蠣の極上の旨みと香りをお楽しみください。

他にも冬に人気の「玉子あんかけ」シリーズも同日 11月17日(火)より販売を開始いたします。打ち立て・できたてのうどんにたっぷり絡まる熱々の玉子あん。ひと口食べるごとに、あたたかさとおいしさが広がります。体も心もほっとする冬を告げるうどんです。

【商品概要】

商品名: 牡蠣たまあんかけうどん
販売期間: 2020年11月17日(火)~12月中旬
販売地域: 全国の「丸亀製麺」「麵屋通り」
販売価格:
並 628円(税込 690円)
大 728円(税込 800円)
得 828円(税込 910円)
※一部店舗では販売していません。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<第4弾> 感謝を込めて期間限定でお得なランチセットも限定で登場！

20周年企画の最後は、感謝の気持ちを込めて期間限定でランチセットの販売をします。打ちたて茹でたてのうどんに天ぷらとおむすびなどをお得に・お腹いっぱい楽しんで頂けるセットは500円から販売を予定しております。販売期間は11月24日(火)～12月25日(金)までとなっております。詳細は後日発表をさせていただきますので、お楽しみに！



<11月1日(日)には加古川店がリニューアルオープン！『加古川店限定セット』も販売>

丸亀製麺創業の地、加古川店が11月1日(日)にリニューアルオープンをいたします。店内の壁面には丸亀製麺の20年の歩みをデザインしたボードも設置させていただいておりますので、ぜひご来店の際にはご覧いただけたらと思います。

また、期間限定にて創業から丸亀製麺を支えてきたスタッフ考案のおすすめ商品を組み合わせた『加古川店限定セット』も登場。こちらは500円ワンコインセットにてご用意しておりますので、ぜひご賞味ください。



<20周年を記念して打ち立てうどんを直接！「あなたへ届ける！出張丸亀製麺キャンペーン」>



「あなたへ届ける！出張 丸亀製麺」キャンペーンは、「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！」という結論に辿り着き、始動したプログラムとなります。本キャンペーンは、丸亀製麺唯一の麺匠、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。

【概要】 ※第1回目の募集期間は終了しております。

- 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。

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)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、お客さま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。

