

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2020年11月2日

株式会社丸亀製麺

＜ “丸亀製麺 20周年感謝祭” 第2弾 夜なきうどんの日 ＞
打ち立てうどん全品「並」から「大」への“**麺増量無料**”
『**夜なきうどんの日キャンペーン**』
～11月6日(金)から8日(日)の3日間 17時より全国の丸亀製麺にて実施～

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、2000年に兵庫県加古川市に誕生し、今年で創業20周年を迎えます。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さまへ感謝を込めて、11月を「丸亀製麺 20周年感謝祭」月間とし、毎週お楽しみいただける丸亀体験をご用意いたします。

第2弾となる今回は、丸亀製麺を支えていただいた皆さまへの感謝を『夜なきうどんの日キャンペーン』と題し、2020年11月6日(金)～8日(日)の3日間、毎日17時以降の時間帯にお好きなうどん(全品対象)「並」サイズをご注文いただくと、無料で「大」サイズに“麺”を増量してご提供させていただきます。



■『夜なきうどんの日キャンペーン』

晩秋を迎え、いよいよ木枯らし吹く季節になりました。丸亀製麺では、立冬の日を「夜なきうどんの日」と制定しております。今年「夜なきうどんの日」を含む、2020年11月6日(金)～8日(日)の3日間限定で17時から『夜なきうどんの日キャンペーン』を実施します。本キャンペーンでは、肌寒い季節に“打ち立て・茹でたてのうどんをおなかいっぱい食べて、身体の芯からあたたまってほしい”という想いを込めて、お好きな打ち立てうどん(全品対象)「並」サイズを無料で「大」サイズへ“麺”を増量してご提供させていただきます。



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お客さまに楽しんで頂きたいとの思いをこめ、

11月7日、立冬の日を「夜なきうどんの日」と制定いたしました。

肌寒さを感じるこれからの季節にぴったりの温かいうどんをこの機会にぜひお試しください。

さらに今年は、お持ち帰りも対象です。ぜひご自宅でも、「手づくり・できたて」で店内製麺にこだわる打ち立てうどんをご家族の皆さまと一緒にお楽しみください。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■キャンペーン概要

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:「並」から「大」に麺増量無料

対象商品:うどん全商品

※店舗によって取り扱い商品が異なります。

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。

※セット商品に関しては対象外となります。

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

—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。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—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。

