

このうどんは、生きている。

**丸亀製麺** 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2021年4月15日

株式会社丸亀製麺

＜丸亀製麺 旨みと辛み、やみつきの春＞

マヨネーズでコクを加えてやみつき度アップ！

## ガツンとうまい『豚キムチぶっかけうどん』が新登場

一部店舗ではやみつきの辛さに玉子とろり『うま辛まぜ釜玉うどん』も販売

～2021年4月20日(火)から全国の丸亀製麺にて販売～

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、豚キムチとマヨネーズが食欲をそそる『豚キムチぶっかけうどん』を2021年4月20日(火)～6月初旬まで全国の丸亀製麺にて販売いたします。また、一部店舗では、にんにくとラー油の香りがたまらない『うま辛まぜ釜玉うどん』を販売いたします。

### ■春の新作！ガツンとうまい『豚キムチぶっかけうどん』と一部店舗にて『うま辛まぜ釜玉うどん』を販売！

日に日に暖かくなり、日差しが気持ちいい春が到来。新生活など新たな環境で頑張るあなたに贈りたい、春限定スタミナ満点の商品が登場です。『豚キムチぶっかけうどん』は、豚キムチとマヨネーズにだしが香る調和のとれた味わいが特徴。『うま辛まぜ釜玉うどん』は、彩り豊かな具材を混ぜれば混ぜるほどやみつきになるコク旨な味わいが特徴です。



### ■旨み、辛み、ガツン。『豚キムチぶっかけうどん』

『豚キムチぶっかけうどん』は、ぶっかけうどんの上に、柔らかな豚肉と酸味と甘みのあるキムチ、ニラをにんにくの利いたタレと一緒に一気に焼きあげ、仕上げにマヨネーズを添えたスタミナ満点のひと品です。

ジュージューと音を立てながら、注文ごとに一杯ずつ丁寧におつくりする本商品は、食べる前からラードとキムチの香りが食欲をそそります。

#### ＜『豚キムチぶっかけうどん』の楽しみ方＞

##### 1 味のハーモニーを楽しむ

豚肉の甘い脂とうま辛いキムチのエキスが合わされば、ぶっかけだしの相性も抜群。旨みが詰まっただしと豚キムチ、マヨネーズを打ち立てうどんに絡めて頬張れば、やみつきになること間違いなしのうまさ。

##### 2 それぞれの食感を楽しむ

ジューシーで柔らかな豚肉、シャキシャキのキムチ、そして毎日すべての店で粉からつくるもちもちのうどん。それぞれの異なる食感をこの一杯でお楽しみいただけます。

##### 3 マヨネーズで味にアクセントを加えて楽しむ

マヨネーズを添えて食べれば、コクが加わりやみつき度もアップ。少しずつ豚キムチや打ち立てのうどんに絡めながら食べるのもよし。豪快に混ぜて食べるのもよし。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺

丸亀製麺

<もっと楽しむためのおすすめトッピング>

TORIDOLL→



『温泉玉子』(+70 円)

とろりとした卵黄のコクが加わり、全体をまろやかな味わいに。



『天かす』

さくさくの天かすがだしを吸い、さらにコク旨な味わいに。



『七香七味』

さらなる辛さを求めるなら、丸亀製麺オリジナルの七香七味がおすすめ。

## 【商品概要】

商品名:『豚キムチぶっかけうどん』(温)(冷)

販売価格:(並)690 円、(大)800 円、(得)910 円

※お持ち帰りは(並)(大)のみです。

※お持ち帰りの場合は、容器代として1杯につき30円別途で頂戴しております。

販売期間:2021年4月20日(火)~6月初旬まで

※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。

販売店舗:全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

※一部店舗では販売していない場合がございます。

※下記 URL より、販売店舗をご確認くださいませ。

[https://www.marugame-seimen.com/menu/new/butakimuchi\\_umakaramazekamatama/pdf/shoplist.pdf](https://www.marugame-seimen.com/menu/new/butakimuchi_umakaramazekamatama/pdf/shoplist.pdf)

URL: [https://www.marugame-seimen.com/menu/new/butakimuchi\\_umakaramazekamatama/](https://www.marugame-seimen.com/menu/new/butakimuchi_umakaramazekamatama/)



## ■旨みと辛み、まろやか玉子がもちもち麺と混ぜり合う『うま辛まぜ釜玉うどん』が一部店舗で販売開始



にんにくとラー油の香りが食欲をそそる『うま辛まぜ釜玉うどん』は、茹で釜から直接すくい上げた釜揚げ麺の上に、しょうゆをベースにし、しょうがとにんにくを利かせた甘辛なそばろ、ラー油を絡めた白ねぎ、刻みのり、仕上げに温泉玉子を添え、ごま油風味のたれが絡むスタミナ満点のひと品です。混ぜれば混ぜるほど、打ち立て・茹でたてのもちもちの麺と食感の違う具材、まろやかな温泉玉子が一体となって、旨みが深くなりうどんのおいしさが引き立つ『うま辛まぜ釜玉うどん』をご賞味ください。やみつきになること間違いなし。

## 【商品概要】

商品名:『うま辛まぜ釜玉うどん』(温)

販売価格:(並)590 円、(大)700 円、(得)810 円

※お持ち帰り対象外商品です。

販売期間:2021年4月20日(火)~6月初旬まで

※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あります。

販売店舗:ショッピングセンター内などにある一部の「丸亀製麺」「麺屋通り」

※一部店舗では販売していない場合がございます。

ここのうどんは、生きている。  
丸亀製麺

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)の設置しております。

#### 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)によるふき取りを強化しております。

#### 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 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」をご用意しております。

### < ご購入時に接触を軽減する取り組み >

#### ① モバイルオーダーの導入

スマホで事前に注文することで、列に並ばずに商品を購入することができ、人混みや混雑を避けることができます。

#### ② キャッシュレス決済の導入

キャッシュレス決済を導入しております(一部店舗を除く)。ご購入時のお客さまと従業員の接触を軽減することができます。

#### ③ お持ち帰り商品の販売

うどん、丼、天ぷらなどおひとつからお持ち帰りいただけます。ご家庭でゆっくりと丸亀製麺のおいしさをお楽しみください。

## —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 850 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。

