

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2022年4月7日

株式会社丸亀製麺

おかげさまで、2,000万食突破！ 打ち立て「丸亀うどん弁当」発売1周年

2,000万食突破を記念して、丸亀うどん弁当専用バック付きオリジナル自転車当たる！

「丸亀うどん弁当 2,000万食ありがとうキャンペーン」を実施

～2022年4月15日(金)から4月17日(日)まで募集～

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)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、2021年4月13日(火)より「丸亀うどん弁当」を発売し、2022年4月13日(水)をもちまして1周年を迎えます。「丸亀うどん弁当」はどこでも自由に打ち立てもちもちのうどんや天ぷら、おかずを存分に味わえるお持ち帰り限定商品です。多くの方に手に取って楽しんでいただき、おかげさまで累計2,000万食を突破し、ご好評をいただいております。

この度、日頃よりご愛顧いただいている皆さまへ感謝の気持ちと、「丸亀うどん弁当」が2,000万食を達成したことを記念し、「丸亀うどん弁当 2,000万食ありがとうキャンペーン」を2022年4月15日(金)～4月17日(日)の期間で実施いたします。

◀ おかげさまで、「丸亀うどん弁当」2,000万食突破！ ▶



丸亀製麺の打ち立てうどんや天ぷらを、どこでも、おいしく楽しんでいただき、少しでも食事の時間に笑顔を増やせたらという想いを込めて「丸亀うどん弁当」を発売いたしました。「丸亀うどん弁当」は、春、夏、秋、冬と季節ごとに変化を加えて、今まで20種を超えるお弁当を販売してまいりました。発売から多くの方に手に取っていただき、「もちもちのうどん、さくさくの天ぷら、おかずがひと箱にぎゅっと詰まって大満足」、「お弁当でも、うどんがもちもちでおいしい!」「うどん、天ぷらおかずが入って390円から楽しめるからお得で嬉しい」「季節の食材を使った天ぷらをうどんと味わえて嬉しい」などたくさんの好評のお声をいただいております。

これからも末永くご愛顧いただけるよう、800を超えるすべてのお店でひとつ一つ手づくりこだわりのお弁当でもできたてのおいしさを提供し続けてまいります。ご自宅やオフィスでの食事、ちょっとしたお出かけや行楽のおともなど、日々の食事に彩を添える「丸亀うどん弁当」をぜひお手に取ってお楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■累計 2,000 万食を突破した「丸亀うどん弁当」とは

お弁当でもご注文ごとに打ち立てのうどんと天ぷら、おかずを詰めてご提供しており、どこで食べてもお店と変わらない丸亀食感を楽しんでいただける自信作です。さらに、ひと箱に詰まっているため持ち運びしやすく、390 円から楽しんでいただけます。

天ぷらには、お店で大人気の野菜かき揚げを食べやすくした「野菜バラ天」や青のり風味がおいしさを引き立てる「ちくわ磯辺天」。定番おかずには、甘辛い味付けで箸休めとなる「きんぴらごぼう」とほんのり甘くやさしい味わいの「玉子焼き」が入っており、どのお弁当でも味わっていただけます。

また、「丸亀うどん弁当」は、すべてのお弁当で“冷たいぶっかけうどん”と“温かいかけうどん”をお選びいただけます。冷と温で変わる麺の食感の違いや天ぷら、おかずがだしに混ざり合って生まれる調和をお楽しみください。

《春限定の「丸亀うどん弁当」の商品概要は下記の URL よりご確認ください。》

<https://www.marugame-seimen.com/campaign/marugameudonbento/2022/>



■丸亀製麺のおいしさを詰め込んだ「丸亀うどん弁当」 大人気の理由

理由① お弁当でも、もちもちでおいしい！

丸亀製麺は、毎日 800 を超えるすべてのお店で 100%国産小麦、塩、水からうどんを打ち、手づくりできたてにこだわってうどんをご提供しております。お弁当でも作り置きをせず、ご注文ごとにひとつずつ詰めてご用意しております。作りたてだからこそ味わえる打ち立てうどんの“もち”とした噛みごちと、“つる”としたのど越しをおうちでもお出かけ先でもお好きな場所でお楽しみください。



理由② 季節に合った品揃えで嬉しい！

春、夏、秋、冬と季節を通じて「丸亀うどん弁当」も変化をしてまいりました。春は、大人気の牛肉を味わえる『肉うどん弁当』や、過酷な暑さの夏には、冷たくさっぱりおいしい『豚の冷しゃぶうどん弁当』。食欲の秋には、秋の味覚を堪能できる『秋野菜のうどん弁当』、寒さが厳しい冬は、熱々のうどんとだしで身体の芯から温まる『熱盛うどん弁当』。季節の食材を使用したり、だしを温・冷から選択できたりとその日の気分でお楽しみいただけます。



理由③ うどん、天ぷら、おかずと具沢山でお得に大満足！

ひと箱に、うどん、だし、天ぷら、玉子焼き、きんぴらごぼうが入ったお弁当は 390 円からお楽しみいただけます。うどんや天ぷらそのもののおいしさを味わったり、お弁当ならではのおかずや天ぷらがだしに混ざり合うことで生まれるコクや旨みをご堪能いただけます。「丸亀うどん弁当」は、丸亀製麺のこだわりが詰まってお得に大満足していただけるひと箱です。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

■「丸亀うどん弁当 2,000 万食ありがとうキャンペーン」実施！

「丸亀うどん弁当」が 2,000 万食を達成したことを記念して、感謝の気持ちを込めて「丸亀うどん弁当 2,000 万食ありがとうキャンペーン」を実施いたします。Twitter にて丸亀製麺公式アカウントをフォロー後、丸亀製麺アカウントが投稿するキャンペーンツイートをリツイートすることで、ご応募いただけます。2,000 万食突破にちなんで、ご応募いただいた方の中から抽選で 2,000 名さまに豪華特典や「丸亀うどん弁当」にもご利用いただけるクーポンをプレゼントいたします。ぜひ、皆さまからのたくさんのご参加をお待ちしております。



【キャンペーン概要】

- キャンペーン名称 丸亀うどん弁当 2,000 万食ありがとうキャンペーン
- キャンペーン期間 2022 年 4 月 15 日(金)8:00~4 月 18 日(月)7:59
※開始時刻や終了時刻は変更となる可能性がございます。
- 応募方法 ①Twitterにて丸亀製麺公式アカウント「@UdonMarugame」をフォロー
②丸亀製麺の公式Twitterから投稿されるキャンペーンツイートをリツイート
※本キャンペーンは 1 日 1 回の応募となります。
- 当選人数 2,000 名
- 特典 ①お外で丸亀うどん弁当を楽しめる、丸亀うどん弁当専用バック付き自転車 5 名
②丸亀うどん弁当にもご利用いただける 50 円引きクーポン 1,995 名
※特典の内容は予告なく変更となる場合がございます。
※①に関して、発送までに約 3 か月~5 か月ほどのお時間を頂戴いたします。
- 抽選・発表方法 厳正なる抽選の上、当選者にのみ丸亀製麺公式 Twitter アカウントより DM でご連絡いたします
※当選されなかった方にはご連絡はいたしませんのでご了承くださいませ。
※①は後日抽選、②は即時抽選でご連絡をいたします。

★丸亀うどん弁当専用バック付き自転車について

「丸亀うどん弁当」をしっかり入れることができる専用バックが付いた丸亀製麺のロゴ入りオリジナル自転車。専用バックに「丸亀うどん弁当」を入れて、オリジナル自転車でサイクリングをしながら、お好きな場所でどこでも自由に打ち立ての「丸亀うどん弁当」をお楽しみいただけます。

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)を設置しております。

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。

⑤ アクリル板などの間仕切りの設置

ご注文口や天ぷらの陳列レーン、客数に飛沫感染を防ぐアクリル板などの間仕切りの設置をしております。

< 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 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。

