

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2022年6月15日
株式会社丸亀製麺

夏うどんシリーズに続報！ 夏こそ丸亀製麺へ

職人技が光る「涼」を味わう、のど越し抜群の

ひや 冷うどん全 20 種類※が勢揃い

夏季限定『あさり冷かけうどん』や『青唐おろしぶっかけうどん』も期間限定で登場！

～2022年6月15日(水)より全国の丸亀製麺にて販売開始～

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、夏ののど越しの良いうどんを味わえる夏うどんシリーズとして、『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を皮切りに、豊富なラインアップを展開いたします。2022年6月15日(水)より、春の季節商品として人気の『あさりうどん』が冷かけになり『あさり冷かけうどん』として新登場。また、激辛かつさっぱりとした味わいがクセになる『青唐おろしぶっかけうどん』を期間限定で販売いたします。他にも、定番の『ぶっかけうどん(冷)』『おろし醤油うどん(冷)』など、つるつるとのど越しが良く、さっぱりとお召し上がりいただける冷うどん全 20 種類※を全国の丸亀製麺にて取り揃えております。

これから到来する夏に、がっつり食べたい気分の時や、つるつとさっぱりとしたものを食べたい気分の時は、丸亀製麺の職人技が光る、つるつるもちもちののど越しの良い冷うどんぜひ「涼」をご体験ください。

※定番商品および「丸亀うどん弁当」を含む期間限定で販売する冷うどんの合計です。一部店舗では、販売していない商品も含まれます。

■夏こそおすすめしたい！丸亀製麺 夏の冷^{ひや}うどん こだわりの製法



《その1》国産小麦・塩・水のみでつくる“打ち立てうどん”

毎日800を超えるすべての店で、100%国産小麦、塩、水のみで打ち、打ち立て・茹でたてのうどんを提供している丸亀製麺。厳選した小麦粉を使用し、季節やその日の温度に合わせて、細かな調整を行いながら日々、打ち立て・茹でたてのうどんを提供しています。



《その2》しっかり洗い、水できゅっと締めることで生まれる“のど越しとコシ”

茹で上がり後、水でしっかりと麺を洗うことで、驚くほどつるつると滑らかな口あたりになり、きゅっと締まったのど越しの良いうどんになります。噛んだ瞬間にもちっと心地よいコシが感じられ、ひと噛みするほどに、小麦のほのかな甘みが口の中にふんわりと広がります。ご提供の前にも、再度水にくぐらせてからご提供するというひと手間も加えています。



《その3》おいさを引き立て合う“冷たい麺”と“冷たいだし”

麺のおいさを引き立てるだしは、讃岐うどんの「命」とも言えるほど大切。夏季限定で登場する「冷(ひや)かけうどん」は、冷たい麺に特製の冷たいかけだしを合わせることで最後まで「涼」を感じられるひと品です。冷たくてもだしの風味や香りが活きるように仕立てており、鰹やうるめなど複数の削り節とニボシや昆布からとる旨みに塩味が加わった、調和のとれたすっきりとした味わいが特徴。醤油ベースの濃いめのだしを冷たい麺にぶっかけた定番の『ぶっかけうどん(冷)』もおすすめの一杯です。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■夏季限定から定番まで！全20種類から選べる冷^{ひや}うどんは300円台からご用意

丸亀製麺の冷^{ひや}うどんは、夏季限定から定番まで全20種類※！だしやトッピングが変われば味わいもがらりと変化。特に今年の夏におすすめの冷^{ひや}うどんは、春限定の人気のあさりを使ったうどんが夏仕様になった新作の『あさり冷かけうどん』と、激辛好きも納得の青唐辛子を使った『青唐おろしぶっかけうどん』です。

他、シンプルな定番商品やお持ち帰り専用で累計販売数2,200万食突破の「丸亀うどん弁当」を加えた冷^{ひや}うどんを、1つ300円台からご用意しております。夏でも食が進むお気に入り一杯が見つかるはずですよ。

※定番商品および「丸亀うどん弁当」を含む期間限定で販売する冷^{ひや}うどんの合計です。一部店舗では、販売していない商品も含まれます。

【商品の詳細は、右記URLからご確認ください】<https://jp.marugame.com/menu/udon/?filter=shop>

《今年の夏おすすめの期間限定冷^{ひや}うどん》※一部店舗ではお取り扱いのない場合がございます。

■春限定の人気商品が夏仕様になって新登場！『あさり冷かけうどん』



丼から溢れんばかりに盛り付けた殻つきのぷりぷりの身のあさりはそのままだに、夏仕様になって新登場！添えられたわかめは、彩りも鮮やかで、磯の香りと海の旨みを堪能いただけます。あさりの旨みをしっかりと感じるすっきりとした風味豊かなだしは、コシがあり、つるつるとのど越しのよい麺にも絡むようにだしの仕立てにもこだわっています。濃厚なあさりの旨みが染み出た豊かな味わいのだしと一緒に小麦・塩・水のみで打った麺をお楽しみください。

【商品概要】

商品名：『あさり冷かけうどん』（冷）

価格（税込）：並690円、大810円、得930円

販売期間：2022年6月15日（水）～7月下旬まで

※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」※一部店舗では販売しておりません。

【販売店舗リスト】<https://jp.marugame.com/assets/menu/asarihiyakake/pdf/shoplist.pdf>

※全国の路面店を中心に販売いたします。

備考：お持ち帰りの場合は、容器代として1杯につき30円を別途頂戴いたします。

■激辛好きにもおすすめ！『青唐おろしぶっかけうどん』『青唐おろし醤油うどん』



ひときわ辛味の強い青唐辛子をうどんだしで味付け。後引く辛さでうどんが進みます。徳島県産のすだちをしっかりと絞って、ピリリと刺激のある青唐辛子と、大根おろしを打ち立てうどんに絡めて頂く一杯です、辛くてさっぱりしたものが食べたいに気分の時におすすめです。

※大変辛い商品ですのでご注意ください。

【商品概要】

商品名：『青唐おろしぶっかけうどん』『青唐おろし醤油うどん』（冷）（温）

価格（税込）：並470円、大590円、得710円

販売期間：2022年6月15日（水）～8月下旬まで

※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」※一部店舗では販売しておりません。

注意点：『青唐おろし醤油うどん』はお持ち帰りできません。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■みずみずしい「鬼おろし」がたっぷりのった夏らしい「がつつり」と「さっぱり」な3種のうどん



『鬼おろし肉ぶっかけうどん』(冷)
並 690 円、大 810 円、得 930 円
夏うどん一番人気※が、
焼きたてに進化して復活登場！



『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』(冷)
並 690 円、大 810 円、得 930 円
揚げたてでジューシーな鶏ももから揚げが
ごろっと3個。食べ応え十分！



『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』(冷)
並 690 円、大 810 円、得 930 円
やわらかい豚しゃぶと鬼おろしで、
最後までさっぱりと味わえるひと品。

※丸亀製麺の夏季限定冷やしうどんを2018年からNO.1(2021年自社調べ)

販売期間: 2022年6月15日(水)~8月下旬まで

※『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』のみ2022年6月15日(水)~7月下旬まで

※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」※一部店舗では販売していません。

【販売店舗リスト】<https://jp.marugame.com/assets/menu/onioroshinikubukkake/pdf/shoplist.pdf>

※『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』は、ショッピングセンターなどの一部店舗で販売いたします。

備考: 上記3商品は、お持ち帰り際、鬼おろしにぼん酢または特製ぼん酢だれをかけてご提供いたします。

■夏にもぴったり清涼感のある大根おろしと大葉でさっぱりと味わうひと品

ふんわり柔らかな国産しらすに明太子のピリリとした辛みが相性抜群！



【商品概要】

商品名: 『明太しらすおろしぶっかけうどん』(冷)(温)

※「大根おろし」は「とろろ」に追加料金なく変更可能です。

価格(税込): 並590円、大710円、得830円

販売期間: 2022年3月15日(火)~7月下旬まで

※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」※一部店舗では販売していません。

【販売店舗リスト】<https://jp.marugame.com/assets/menu/mentaishirasuoroshibukkake/pdf/shoplist.pdf>

《定番冷^{ひや}うどん》※一部店舗ではお取り扱いのない場合がございます。



『冷^{ひや}かけうどん』

並 340 円、大 460 円、得 580 円
知る人ぞ知る、夏の讃岐の定番。

暑くなるほど食べたくなる「涼」を感じる一杯。



『きつねうどん』(冷)(温)

並 490 円、大 610 円、得 730 円
大判でジューシーなきつねあげの
旨みが冷たいかけだしに溶け出します。



『ぶっかけうどん』(冷)(温)

並 340 円、大 460 円、得 580 円
シンプルに麺本来の小麦の風味やコシ、
のど越しの良さをご堪能あれ！

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺



『とろ玉うどん』(冷)(温)
並 490 円、大 610 円、得 730 円
とろろと温泉玉子でつくり。
無料薬味のわさびと加えると清涼感 UP！



『焼きたて肉ぶっかけうどん』(冷)(温)
並 670 円、大 790 円、得 910 円
焼きたての牛肉がたっぷりのって
つるつるの麺と一緒に豪快にどうぞ！

TORIDOLL→



『ざるうどん』(冷)
並 340 円、大 460 円、得 580 円
冷うどんの中でも
格別のコシ・のど越しを誇るひと品。



『おろし醤油うどん』(冷)(温)
並 420 円、大 540 円、得 660 円
徳島県産のすだちと大根おろしで
さっぱりとした味わい。

《手軽にどこでも楽しめる ひや冷「丸亀うどん弁当」》

※一部店舗ではお取り扱いのない場合がございます。※お持ち帰り専用商品です。



『なす天おろしうどん弁当』(冷)(温)
590 円
食べ応えのあるなす天に
たっぷりのおろしで清涼感抜群！



『鶏ももから揚げうどん弁当』(冷)(温)
640 円
3 個入った鶏もものから揚げは
にんにく醤油味でジューシーな味わい。



『アジ天うどん弁当』(冷)(温)
490 円
丁寧にお店で一つずつ揚げるアジ天は
身厚でふっくら。



『かしわとえび天のうどん弁当』(冷)(温)
620 円
肉も魚介も食べたい欲張り派に！
ボリューム満点。



『えび天のうどん弁当』(冷)(温)
490 円
ぷりぷりのえび天入り。
えび天好きの方におすすめ！



『定番うどん弁当』(冷)(温)
390 円
打ち立てうどんと天ぷら・おかずが
詰まった定番のひと品。

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。

