

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7月14日
株式会社丸亀製麺

7月21日は「土用の丑の日」 打ち立てうどんに牛とうなぎの組み合わせ 11日間だけの『牛とうなぎのぶっかけうどん』 7月14日(火)～7月24日(金)数量限定販売

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」では、7月14日(火)～7月24日(金)まで、土用の丑の日に合わせ、うなぎの蒲焼と甘い醤油ダレで煮込んだ牛肉を、もちもちのうどんのうえにのせたこの時期ならではの商品を販売いたします。

【新感覚！うなぎの蒲焼とうどんの組み合わせ

のどごしの良いつるつる麺にふっくら甘辛く炊いた牛肉と山椒香るうなぎを豪快にのせて！



季節の変わり目にあたる土用の丑の日に、「うなぎ」を食べるのは日本の夏の風物詩。うなぎだけでなく、「う」のつく食べ物を食べ精をつけ、無病息災を祈願するものとされています。

丸亀製麺では、猛暑が予想される今年の夏を日本ならではの「食」で乗り切るご提案として、牛とうなぎのぶっかけうどんをご用意いたしました。

「うなぎ」は、身がふっくらとなるようにご注文を頂いてから最後の火入れをし、しょうゆや酒、みりんを使用したタレで仕上げています。煮込んだ牛肉とたまねぎは丸亀製麺でも人気の具材。牛肉の旨み、たまねぎの甘さを感じていただけるよう柔らかく仕立てました。

うなぎ、牛肉から出る旨み溢れる脂と甘くコクのあるタレがぶっかけだしに染み出ること、もちもちでのどごしの良いうどんに絡み相性抜群。

暑さが本格的になってきて食欲がなくなってしまうこの季節に、「うなぎ」「牛」「うどん」の「う」がつく食材が3つもそろったぶっかけうどんは、ぜひお召し上がりいただきたい逸品です。今夏の土用の丑の日は7月21日(火)。

同日を含む前後10日間だけのお持ち帰りも可能な『牛とうなぎのぶっかけうどん』をぜひお楽しみください。

*記載は店内飲食の価格です。お持ち帰りの場合も税込価格と同様です。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

■商品概要

商品名	牛とうなぎのぶっかけうどん	
販売価格 (税込)	(並)税込 890 円 (大)1,000 円 (得)1110 円 ※お持ち帰りは並、大サイズのみとなります。 ※お持ち帰りも税込価格は同一価格となります。	
販売期間	2020 年 7 月 14 日(火) ～ 2020 年 7 月 24 日(金) ※販売状況によって、終了時期が店舗毎に異なる場合がございます。	
実施店舗	丸亀製麺 全店、麺屋通り ※一部店舗では販売しておりません。	

—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、お客様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、お客様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、作り立てをお客様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。

