

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021年1月13日  
株式会社丸亀製麺

## お持ち帰り可！打ち立てのおいしさとオトクさが再び！ 約400万セット売れた丸亀製麺の大人気セット 『丸亀ランチセット』の復活販売が決定

～ 1月19日(火)～3月31日(水)毎日16時まで全国の丸亀製麺で販売 ～

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、創業20周年を記念して2020年11月より販売を開始した『丸亀ランチセット』を、好評につき2021年1月19日(火)～3月31日(水)の期間限定で復活販売いたします。お持ち帰り対応商品のため、おうちや職場などでも、手づくり・できたてのおいしさを安心して満喫いただけます。

### ◆発売から約400万セット売れた人気の『丸亀ランチセット』が復活販売決定！

丸亀製麺は一軒一軒の店で粉からうどんを打ち、手づくり・できたてにこだわり続け、おかげさまで昨年11月に創業20周年を迎えました。今まで支えてくださったお客さまへ20周年の感謝の気持ちを込めて『丸亀ランチセット』を昨年11月末～12月末にかけて期間限定で販売いたしました。発売から約400万セットを売り上げ、「ワンコインでこれはお得!」「大満足のボリューム!」といった声にお応えし、復活販売を決定いたしました。



丸亀ランチセット 毎日16時まで  
今だけ500円(税込)から

うどん + サイドメニュー(天ぷら・おむすび・いなり)の中から お好きな2つ

お持ち帰り可

玉子あんかけうどん 冬限定

最大170円お得!

玉子あんかけセット 今だけイチオシ! 600円(税込)

かけうどん ぶっかけうどんに変更できます

最大120円お得!

かけうどんセット 今だけ 500円(税込)

肉うどん 肉ぶっかけに変更できます

最大210円お得!

肉うどんセット 今だけ 700円(税込)

創業20年の感謝を込めて

丸亀製麺 20周年

本商品は、打ち立てもちもちの『かけうどん』、『玉子あんかけうどん』、『肉うどん』に、サクサクの天ぷらや、手づくりのおむすび・いなりからお好きな商品を2つお選びいただけるセット商品です。その日の気分やおなかの具合に合わせて、商品のチョイスを変えられるので、複数の組み合わせをお楽しみいただける点も『丸亀ランチセット』の魅力です。単品合計価格から最大210円お得になる、丸亀製麺のこだわりが詰まったランチセットを、ぜひこの機会にお楽しみください。

### 【商品概要】

商品名 :『丸亀ランチセット』

販売期間 :2021年1月19日(火)～3月31日(水)16時まで  
※販売状況によって、販売終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。

販売エリア:全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

※一部店舗では販売していません。

販売価格 :かけうどんセット 500円(税込)  
玉子あんかけうどんセット 600円(税込)  
肉うどんセット 700円(税込)

※一部販売内容や価格が異なる店舗もございます。

※うどんの種類が変更になる場合がございます。

※並の場合、上記の価格となります。大へ変更の場合は+110円、得へ変更の場合は+220円となります。

※得サイズは一部店舗では実施していません。

※お持ち帰りの場合は、並・大のみとなります。

※おむすびはお持ち帰り対象外です。

URL : <https://www.marugame-seimen.com/menu/lunchset/>

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ◆『丸亀ランチセット』にもこだわりいっぱい



### 【こだわりの打ち立てうどん】

うどんのおいしさの決め手となる小麦は、100%国産を使用。そこに水と塩だけを加えて作る麺は、もちもちとした食感が特徴で、食べた瞬間に小麦の風味が口いっぱいにふわっと広がります。

シンプルながらにうどんのおいしさを味わえる一番人気の『かけうどん』、とろーりあんかけが麺に絡む冬季限定の『玉子あんかけうどん』、甘めの牛肉と玉ねぎがクセになる『肉うどん』からお好きな商品をお選びいただけます。



### 【種類が豊富なサクサクの天ぷら】

ひとつひとつ手づくりこだわった天ぷらは、うどんのおいしさを引き立てます。ひとつで大満足の大きな野菜かき揚げや特製だれに漬け込んだジューシーなかしわ天などの定番天ぷらをはじめ、なばな天など季節限定の天ぷらも取り揃えております。その日の気分やおなかの具合に合わせて、お好きなものを選べる楽しさも丸亀製麺の醍醐味です。



### 【名わき役のいなり、おむすび】

ふっくら炊き上げた国産米。おむすびは、一口噛んだ瞬間、ほろほろと崩れ口の中いっぱいに具材とお米の甘み、そして海苔の香りが広がります。

また、ごま入りの酢飯で作ったいなりは、ジューシーなきつね揚げで包み込みました。うどんのお供に、おむすびやいなりもおすすすめです。

## ◆丸亀製麺の「お持ち帰り」もおすすすめ！お持ち帰り ご注文方法

- ① お店でのお召し上がりと同様、「ご注文口」までお進みください。
- ② 「ご注文口」で、「●●うどんセットお持ち帰りで」とお声がけください。
- ③ お持ち帰り容器に入ったうどんを受け取り、お好きな天ぷら、いなりを平皿にお取りください。  
※おむすびは、お持ち帰りできませんので、ご了承くださいませ。
- ④ お会計後、天ぷら、いなりは、お持ち帰り専用の容器をご用意しておりますのでそちらに詰めてお持ち帰りください。



## ◆丸亀製麺の「お持ち帰りでも もちもち」おいしさの訳



### 【その1】打ち立て

一軒一軒の店で毎日粉から打ち、一晩寝かせた生地を使用することで、コシともちもちの食感をお楽しみいただけます。



### 【その2】茹でたて

ご注文をいただいてから、打ち立ての麺を茹でたてでご用意しているので、ご自宅でも店舗同様、つるつるでもちもちとした食感を体験いただけます。



### 【その3】ご提供の工夫

麺と風味豊かなだしが分かれた容器のため、麺が伸びることを防ぎます。保温性にも優れており、温かい状態で楽しめるように工夫しております。

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)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 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—

「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、作り立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。

