

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<第1弾企画> 感謝を込めて!「釜揚げうどんの日」2日間に拡大して実施

打ち立て茹でたての麺を茹で釜から直接あげることで、小麦の香りを感じていただける『釜揚げうどん』は、創業当初から提供しつづけている丸亀製麺の看板商品です。ふっくらしたもちもち食感を思う存分お楽しみいただけます。

「釜揚げうどんの日」は、そんな『釜揚げうどん』を多くの方に楽しんでいただきたいという想いから、半額でお楽しみいただける、毎月1日限定の恒例イベントです。新型コロナウイルス感染症対策により2021年4月から全国での一斉実施を中止しておりましたが、創業21周年を記念してお届けする「創業感謝打ち立てうどん祭り」においては、特別に全国の丸亀製麺にて2日間に拡大して実施いたします。

製麺所ならではの小麦の香りともちもちとした食感を味わえる『釜揚げうどん』を、ぜひこの機会にお得におなかいっぱいお楽しみください!



■『釜揚げうどん』を存分に楽しむオススメの方法



《その①》 『釜揚げうどん』全部を堪能する!

まずは『釜揚げうどん』をそのまま楽しみ、打ち立て茹でたてのもちもち麺をすべてお召し上がりいただきます。

その後、桶に残った釜湯を残ったつけだしに入れ、お好みで青ねぎ、天かす、おろししょうがやすりごまなどお好みの薬味を入れてお召し上がりいただくと、だしに薬味の風味が足されぐっと奥行きのある味わいへと変化します。



《その②》 つけだしに玉子のコクをプラスして楽しむ!

トッピングで生玉子をご注文いただき、かつおなどの厳選しただしをしっかりと感じられる甘辛いつけだしに生玉子を加えます。ふっくらもちもちの麺を玉子のつけだしに絡めると、とろとろの玉子のまろやかさとだしの香りが鼻から抜けなるとも言えないまさに。

生玉子をといてからつけだしに入れるもよし。そのまま入れて黄身と白身感をあえて楽しむもよし。生玉子にだし醤油を入れて釜玉風に楽しむもよし。

『釜揚げうどん』の楽しみ方はさまざまです。丸亀製麺の看板商品である『釜揚げうどん』をあなたなりの楽しみ方でお召し上がりください。

【概要】

期 間:2021年11月1日(月)・2日(火)の2日間

内 容:『釜揚げうどん』を半額でご提供

対象商品:『釜揚げうどん』

(並) 290円→140円、(大) 400円→200円、(得) 510円→250円

※価格は税込価格となります。

※得サイズは一部店舗ではお取り扱いがございません。

※一部店舗では価格が異なる場合がございます。

対象店舗:全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

※一部店舗では実施していません。

注意事項:『釜揚げうどん』はお持ち帰り対象外商品となります。

U R L: <https://www.marugame-seimen.com/campaign/kamaageudon/>



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

＜第2弾企画＞ 打ち立てうどんと「大えび天」が2本入ったお弁当が今だけ 380円もお得に楽しめる！

『2本の大えび天と定番おかずのうどん弁当』が創業感謝価格の590円で新登場

『丸亀うどん弁当』は作り置きをせず、ご注文をいただいてからひとつひとつ手づくり・できたてでご用意し、発売から約半年で累計1,200万食を突破しています。そんな『丸亀うどん弁当』から、11月の創業月は、感謝を込めて『2本の大えび天と定番おかずのうどん弁当』を590円で販売いたします。

こちらのうどん弁当は390円の『2種の天ぷらと定番おかずのうどん弁当』に290円で販売している「大えび天」を2本も詰め合わせた総額970円のお弁当を、創業感謝価格として今だけ380円もお得にお楽しみいただけます。

一軒一軒の製麺所で粉から打つもちもちのうどん、手づくりサクサクの天ぷら、定番おかずが一緒になったお得な『2本の大えび天と定番おかずのうどん弁当』をこの機会にぜひご賞味ください。

＜特徴①＞ ぷりっぷりの「大えび天」がたまらない！

「大えび天」は、通常のえび天よりもおおよそ1.5倍大きなものを使用。衣はサクサクで、えびはぷりっとした食感を味わっていただけます。仕上げにかけた特製の甘辛だれが「大えび天」に絡み合いおいしさを引き立たせます。

＜特徴②＞ うどんも天ぷらも、ひとつひとつが“手づくりできたて”

丸亀製麺は毎日、一軒一軒すべてのお店で粉からうどんを打っています。さらに天ぷらも食材のおいしさを引き出すようにお店で下処理や揚げ時間にもこだわり、手づくりできたてをご用意。「大えび天」は、おいしさを引き立たせるように衣の付け方や尻尾の開き方にもこだわり一本一本丁寧にお店で手づくりをしています。

作り置きをするのではなく、毎回ご注文を頂いてから、茹でたての麺と天ぷらやおかずを詰めてご提供。手づくり・できたてだからこそ味わえる、“丸亀食感”をぜひお楽しみください。

【商品概要】

商品名：『2本の大えび天と定番おかずのうどん弁当』

販売価格：590円(税込・容器代含む)

商品内容：冷ぶっかけうどん(並)1玉

大えび天2本、ちくわ磯辺天、野菜バラ天

きんぴらごぼう、玉子焼き

販売開始日：2021年11月2日(火)～

※店舗により、販売開始・終了時期が異なる場合がございます。

販売エリア：全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

※一部店舗では、お取り扱いのない場合がございます。

注意点：※うどんのサイズは冷うどんの並のみとなります。

※お持ち帰り専用商品です。

※店舗により価格が異なる場合がございます。

※アプリクーポンやその他の割引クーポンはご利用いただけません。

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

ひとつひとつが手づくりできたて。 丸亀製麺

お持ち帰り専用 打ち立て丸亀うどん弁当

創業感謝

2本の大えび天と 定番おかずのうどん弁当

大えび天(2本)
ちくわ磯辺天 野菜バラ天
きんぴらごぼう 玉子焼き
ぶっかけうどん

感謝を込めて今だけ! 380円お得!

970円 → 590円

※970円は『2本の大えび天と定番おかずのうどん弁当 390円』と『大えび天 290円』をそれぞれ単品で購入した際の合計価格です。

定番 2種の天ぷらと 定番おかずのうどん弁当 390円

定番 3種の天ぷらと 定番おかずのうどん弁当 490円

うどん弁当のうどんは、ご注文ごとひとつずつできたてでご用意しております



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)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 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。

