

2011年11月16日

## 丸亀製麺の味をご家庭でも！オリジナルブランドの商品化決定！

～ 2012年2月より、「ぶっかけうどん」、「ぶっかけつゆ」等全国のスーパーで順次販売 ～

うどん業界 No.1 の讃岐うどん専門店「丸亀製麺」を運営する株式会社トリドール(本社：神戸市中央区、代表取締役社長：栗田貴也)は、丸亀製麺から生まれた人気のぶっかけうどんやぶっかけつゆ等の家庭用オリジナル商品を2012年2月より全国のスーパー等で順次販売いたします。

丸亀製麺は、2011年5月全都道府県への出店を達成し、続いて8月には外食単独チェーンとしては最速のスピードで500店舗を達成<sup>(※)</sup>するなど、国内1,000店舗達成に向け急速に店舗網を拡大しており、その認知度も徐々に向上しております。

このたびの丸亀製麺オリジナル商品は、「家庭でも手軽に本格的な讃岐うどん丸亀製麺の味を楽しみたい」とのご要望に応え、「店舗の味の再現」をコンセプトに商品化を実現いたしました。麺は、手づくり、できたてが特徴の丸亀製麺ならではの味と食感を再現するため、他社製品と比較して、小麦本来の風味や旨みがしっかりと感じられる商品を独自に開発いたしました。

既存顧客だけでなく、丸亀製麺を認知しながらも来店経験のない客層もターゲットとして広げ、「価値ある丸亀製麺ブランド」を訴求することで、さらなるブランドの認知度向上を図ってまいります。

(※)2000年以降1号店を出店した国内外食チェーン単独ブランドとの比較による



### 丸亀製麺ブランドオリジナル商品 概要

1. 販売開始予定日：2012年2月22日(水)
2. 販売場所：全国のスーパー等(丸亀製麺店頭での販売の予定はありません)
3. 販売元：株式会社トリドール
4. 販売商品と価格：人気の「ぶっかけうどん」オリジナル2品と3食入りの冷凍うどんを発売します。また、「だし」の旨みを最大限引き出した「丸亀製麺」の調味料3品を販売します(詳細は下表を参照、価格は現時点での予定価格です)。

商品名	内容量	希望小売価格 (税込み、現時点での予定価格)
丸亀製麺 おろしぶっかけうどん【冷凍】	1人前	420円
丸亀製麺 とろろぶっかけうどん【冷凍】	1人前	420円
丸亀製麺 讃岐うどん3食入【冷凍】	250g×3食	368円
丸亀製麺 ぶっかけつゆ(3倍希釈)	300ml	420円
丸亀製麺 うどんだしつゆ(8倍希釈)	300ml	420円
丸亀製麺 だし醤油	150ml	348円

**【商品詳細】**

店内自家製麺で手づくり、できたてならではの丸亀製麺のうどんの味と食感を“再現”するため、1食当たりの重量（250g）・色調・麺線を実際の店舗のものと同様にし、ゆでた際の「コシ」「もっちり感」「のどごし」のバランスと「小麦の風味」「うどんらしい自然な色調」を徹底的に追求したオリジナル商品が遂に誕生。特に、通常の冷凍麺には多く含まれるでんぷん含有率を極限まで低くすることで、小麦本来の風味や旨みがしっかりと感じられるものとなりました。丸亀製麺独特の「もっちりとした食感と強いコシ、そしてなめらかなのどごし」の3つの黄金バランスで、手づくり、できたての店内提供商品に最大限近づけることができました。

		
<b>丸亀製麺 おろしぶっかけうどん</b>	<b>丸亀製麺 とろろぶっかけうどん</b>	<b>丸亀製麺 讃岐うどん3食入</b>
<p>上記のこだわり冷凍麺に大根おろし、天かす、ぶっかけつゆをセットし、ゆでたて麺と合わせれば「おろしぶっかけうどん」が楽しめる。国産大根を使った大根おろしは、急速凍結により、おろしたての大根の風味をそのまま感じられるよう開発。</p>	<p>上記のこだわり冷凍麺にとろろ、天かす、ぶっかけつゆをセットし、ゆでたて麺を合わせれば「とろろぶっかけうどん」が楽しめる。山芋は、国産の長芋と大和芋を混ぜ合わせ、添加物を使用せず急速凍結しているため、山芋本来の風味とふんわり感を実現。</p>	<p>上記のこだわり冷凍麺 250gの3食入り。お好みの具材やつゆを合わせて、「ぶっかけうどん」「ざるうどん」「釜揚げうどん」「かけうどん」等、丸亀製麺のお好きなメニューに自在にアレンジ可能。</p>
		
<b>丸亀製麺 ぶっかけつゆ (3倍希釈)</b>	<b>丸亀製麺 うどんだしつゆ (8倍希釈)</b>	<b>丸亀製麺 だし醤油</b>
<p>鰹、いりこ、昆布に、宗田鰹、さばも加えた5つの素材から抽出した一番だしに、数種類の本醸造濃口醤油をブレンド。深い旨みと濃厚な味わいが特徴。丸亀製麺の「ぶっかけうどん」の味を家庭で味わえる。「ざるうどん」「釜揚げうどん」のつけ汁としても、また、だしの旨味を活かし、丼物のつゆ、煮物のだしなどにも利用可能。</p>	<p>上品な淡口醤油と鰹節やいりこなどの風味豊かな一番だしを使用した「だしつゆ」。「かけうどん」のほか、和食の「万能だし」としても利用可能。一般的なうどんつゆ商品は、粉末タイプか希釈倍率が高いものが多いのに対し、本品は希釈倍率が低く、しっかりとだしの風味が感じられるのが特徴。</p>	<p>本醸造濃口醤油とたまり醤油の濃厚な風味に、鰹と利尻昆布のまろやかな旨み特徴。丸亀製麺の人気メニュー「釜玉うどん」や「おろし醤油うどん」を家庭でも楽しめる。また、醤油より塩分控えめで、たまごかけご飯や冷やっこ等にも醤油代わりに利用できる。</p>