

Press Release

2014年2月25日  
株式会社トリドール

讃岐うどん専門店「丸亀製麺」

3月19日(水)より『あさりおろし塩ぶっかけうどん』  
4月23日(水)より『鶏塩ぶっかけうどん』  
新たに“塩ぶっかけ”を期間限定発売！

株式会社トリドール(本社:兵庫県神戸市<東証 1部:3397>、代表取締役社長:栗田貴也、以下:トリドール)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、新たに塩味ベースのだしを採用した“塩ぶっかけ”の新商品『あさりおろし塩ぶっかけうどん』を2014年3月19日(水)より4月22日(火)まで、『鶏塩ぶっかけうどん』を4月23日(水)より5月27日(火)まで、いずれも期間限定で「丸亀製麺」全店にて販売いたします。



「丸亀製麺」は創業以来、厳選した国産小麦を使用し、各店舗に製麺機を設置して「手づくり・できたて」の本物のうどんのおいしさにこだわり続けるセルフ形式の讃岐うどん専門店です。麺だけでなく、讃岐うどんの味を左右するだしを大切にしています。そしてこのたび、「丸亀製麺」がこれまで使ってきた醤油ベースのだしに加えて、新たなおいしさの追求から生まれた初めての試みとして、塩味ベースのだしを採用した“塩ぶっかけ”の新商品を開発いたしました。「丸亀製麺」の“塩ぶっかけ”のだしは、店舗ごとに毎日丁寧に煮出す白だしとの相性を考慮して、あっさりながら、だしの旨味が引き立つ味わいに仕上げました。

春を感じさせる「あさり」を使った『あさりおろし塩ぶっかけうどん』は、うどんに合うようにしっかりと濃い味付けにした時雨煮「あさり」を大根おろしと合わせてうまみを引き立たせた「あさりおろし」を付け合わせ、“塩ぶっかけ”にしました。『鶏塩ぶっかけうどん』は、“塩ぶっかけ”によく合う人気食材の「鶏肉」を使用し、あっさりとした味つけながら食べごたえのある商品に仕上げました。お好みによりレモンを加えることで、さらに味の変化もお楽しみいただけます。

トリドールは、「ひとりでも多くのお客様にいつまでも愛され続ける地域一番店を創造していこう。」という経営理念のもと、これからもお客様に食の喜びや楽しさをお届けできる「手づくり・できたて」を大切にされた外食店を展開してまいります。

<本件に関する報道関係からの問い合わせ先>

株式会社トリドール 深堀、阿萬

広報担当:株式会社ノエル・コミュニケーション 後藤、鈴木

Tel: 03-3760-9690 / Fax: 03-5408-8433 / Email: press@noelcom.co.jp

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。

## 参考資料

### 【商品概要】



商品名：『あさりおろし塩ぶっかけうどん』

販売価格：並 380 円、大 480 円

※価格は税込です。

※一部価格が異なる店舗があります。

販売期間：2014 年 3 月 19 日(水)～4 月 22 日(火)

※一部店舗にて 2014 年 3 月 12 日(水)より先行販売いたします。

※売れ行きにより、販売期間を変更する場合があります。

販売エリア：「丸亀製麺」全店

※一部店舗では販売していません。



商品名：『鶏塩ぶっかけうどん』

販売価格：並 380 円、大 480 円

※価格は税込です。

※一部価格が異なる店舗があります。

販売期間：2014 年 4 月 23 日(水)より～5 月 27 日(火)

※一部店舗にて 2014 年 3 月 12 日(水)より先行販売いたします。

※売れ行きにより、販売期間を変更する場合があります。

販売エリア：「丸亀製麺」全店

※一部店舗では販売していません。

### 【「丸亀製麺」について】

「丸亀製麺」は、国内 1 号店である「丸亀製麺加古川店」(兵庫県加古川市)を 2000(平成 12)年 11 月に開店以来、厳選した国産小麦を使用し、各店舗に製麺機を設置して、「手づくり・できたて」の本物のうどんのおいしさにこだわり続けるセルフ形式の讃岐うどん専門店です。オープンキッチンを採用し、お客様の目の前で調理を行うなど、臨場感あふれる店舗づくりにより、現在、国内で約 800 店舗を展開しております。

また、2011(平成 23)年 4 月には米国・ハワイに海外 1 号店として「MARUKAME UDON Waikiki Shop」を出店し、現在では中国、タイ、インドネシア、ロシア、韓国、台湾、香港、ハワイ、ベトナム、オーストラリアに約 60 店舗を展開、讃岐うどんのおいしさを世界に広げております。

### 【「丸亀製麺」のこだわり】

#### ■麺のこだわり



讃岐うどんは、小麦と塩と水だけで打たれるシンプルな食材です。「丸亀製麺」のうどんは、豊かな香りと味わいにこだわり、国産小麦 100%を使用しています。水の量や温度など季節に合わせて調整しながら、毎日店内で製麺し、各店の職人がその日の最良の状態を見極めて麺を茹であげています。また、もっちりとした独特のこしが特徴の釜揚げ麺や、かけうどんやぶっかけ用の水でしめる麺など、メニューによっても茹で時間を変えており、細心の注意を払っております。

## ■だしのこだわり



国産小麦 100%の風味をそこなわずに、麺の旨味を引き出すだしは、麺とともに讃岐うどんの主演です。「丸亀製麺」では店内で使われる「かけだし」、「つけだし（ぶっかけだし）」のもとになる白だしを毎日お店で時間をかけて丁寧に煮出しています。「丸亀製麺」の白だしは、北海道産の昆布をベースに、鰹や鯖など魚の削り節を加えることで、奥深く、えぐみのないすっきりと澄んだ、だしの風味をお楽しみいただけます。また、「丸亀製麺」のだしは、いつでもできたてのおいしいだしを味わっていただけるよう、お店ごとで徹底管理がされています。

## ■薬味のこだわり



讃岐うどんの昔ながらの美味しさを追求する「丸亀製麺」は、うどんに欠かせない薬味にもしっかりこだわっています。しょうが、青ねぎ、天かす、ごまなど、薬味コーナーで自由に好きなだけお取りいただくこの仕組み\* は、讃岐の大衆セルフうどん店ではおなじみのものです。中でもしょうがは讃岐うどんに欠かせない薬味のひとつで、讃岐うどんの風味を絶妙に引き出す、ほどよい香りと辛みが特徴の国産しょうがを毎日店内ですりおろしてご提供しています。

また、「丸亀製麺」では、天ぷらもすべて店内で揚げるため、うれしい副産物として生まれる新鮮な天かすなど、薬味も鮮度にこだわり、一日に何度も新しいものを準備しています。\* 一部の店舗では「薬味取り放題」ではない場合がございます。

## 【トリドール会社概要】

会社名：株式会社トリドール

代表者：代表取締役社長 栗田 貴也(あわた たかや)

本社所在地：兵庫県神戸市中央区小野柄通 7-1-1 日本生命三宮駅前ビル 11F

設立日：1990(平成2)年6月11日 有限会社トリドールコーポレーション設立  
1995(平成7)年10月28日 株式会社トリドールに組織変更

資本金：1,357,433千円(2013年9月30日現在)

業務内容：飲食店の経営

業態：讃岐釜揚げうどん「丸亀製麺」  
焼鳥ファミリーダイニング「とりどーる」  
醤油ラーメン専門店「丸醬屋」  
焼きそば専門店「長田本庄軒」など

URL：<http://www.toridoll.com>