

【丸亀製麺は生産者に寄り添い、安全で美味しい食材を調達します】

国内の協力農家が収穫した旬の野菜だけを使った 旬の天ぷらを全国の丸亀製麺で販売

～ 7月26日から種苗選定から栽培テストにまで関わった『ジャンボオクラ天』を販売開始 ～

株式会社トリドールジャパン（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：恩田和樹）が展開する讃岐うどん専門店丸亀製麺では、安全で美味しい商品を提供するため、国内の協力農家の許に直接赴き、種苗選定から栽培方法の確認にまで関与する取り組みを実施しています。そして今回、3年越しで全国の丸亀製麺で販売できる量のジャンボオクラを収穫することができ、7月26日（水）より沖縄・北海道・関西の一部を除く全店舗での『ジャンボオクラ天』販売を決定しました。

安全で美味しい商品の提供を目的とした、丸亀製麺による国内協力農家との取り組みは3年前に始まりました。全国各地の協力農家とともに、丸亀製麺の天ぷらに適した野菜は何かを協議しながら少品種を少数だけ作る取り組みから始め、試行錯誤の末、現在では舞茸や万願寺とうがらし等、多くの丸亀製麺店舗で販売できるだけの収穫量のある農産物も出始めています。種苗選びや生産指導等、協力農家と綿密な打合せが必要となるこの活動は、現在、年間10種類程度の農産物を作り、一部店舗で旬の天ぷらとして販売していますが、3年後を目処に現在の倍の20種類に増やし、全国の丸亀製麺で販売することを目指しています。

今回天ぷらとして使用するジャンボオクラは、兵庫県・茨城県・三重県・鹿児島県・長野県の生産者に栽培していただき、試行錯誤の末、丸亀製麺の天ぷらに相応しい“大きくても柔らかく、果肉の甘味が感じられる味の良い”品種を選定しています。うどんと相性の良い天ぷらに仕上がっていますので、是非ご賞味ください。

丸亀製麺は今後も、生産者とともにこだわりの食材提供を続けます。



【『ジャンボオクラ天』販売概要】

発 売 日：2017年7月26日（水）～9月下旬
※販売時期が店舗ごとに異なります。

販 売 エリア：

- ① 7月26日～8月22日 山梨・新潟・神奈川・東京・長野・岐阜・静岡・石川・富山・福井・滋賀・京都・兵庫
- ② 8月2日～8月31日 中四国全店、東北全店
- ③ 8月23日～9月30日 茨城・群馬・埼玉・千葉・栃木・愛知・三重
- ④ 9月1日～9月30日 九州全店

※天候等の影響で変更の可能性あります。

※沖縄県、北海道、関西一部店舗では販売しておりません。

商 品 名：『ジャンボオクラ天』

販 売 価 格：110円

※価格は税込です。

<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ホールディングス 経営企画室 広報グループ 幾見、齋藤

TEL：03-5436-7623 E-mail：tori-pr@toridoll.com

<http://www.toridoll.com/>

※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。