

丸亀製麺 テイクアウト併設の実験店舗を初出店！ ～オフィス街のランチ需要取り込みによる売上拡大を目指す～

讃岐うどん専門店「丸亀製麺」を展開する株式会社トリドール(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長 栗田 貴也、以下当社)は、都心店舗での主にランチタイムにおける利用機会を広げることで幅広いニーズへの対応を戦略的に強化いたします。2011年8月29日(月)、東京都渋谷区代々木に通常の飲食スペースを備えた店舗にテイクアウトコーナーを併設した新型店舗「丸亀製麺新宿文化クイントビル店」を実験的に出店いたします。国内の丸亀製麺店舗でのテイクアウトへの対応は初めての試みとなります。

同店舗は、地上23階、地下3階建てのオフィスを中心とする高層ビルの1階という絶好の立地にあり、近隣に勤務する人々や隣接する大学の学生等十分な集客が見込まれることから特にピーク時には長い行列が想定されます。

このような店舗でテイクアウトという新たな販売チャネルを持つことにより、利用機会を広げその需要の取り込みによる売上拡大を図り、店舗スペースが限られる都心店舗でのテイクアウトの有効性を検証してまいります。

同店では、「かけうどん」「ぶっかけうどん」をはじめとする定番うどん5種に加え、サイドメニューの天ぷら、いなり・おむすびもテイクアウトが可能で、「手づくり」「できたて」の付加価値の高い商品ながら、従来店舗と同一の価格設定とし低価格を維持しています。さらに、お持ち帰り専用の天井2種も販売予定で、うどんとの組み合わせで600円前後からとお手頃な価格を実現しています。

当社は、同店での検証結果を今後の都心および都心近郊での出店戦略に活かし、需要の拡大を図りつつ、中期的な目標である丸亀製麺国内1,000店舗体制に向け引き続き積極的な出店を行ってまいります。



【店舗概要】

- ① 店 舗 名 : 「丸亀製麺 新宿文化クイントビル店」
- ② 開 店 日 : 2011年8月29日(月)11:00
- ③ 住 所 : 東京都渋谷区代々木3-22-7 新宿文化クイントビル1階
- ④ 店 舗 面 積 : 188.14 m² (56.91 坪)
- ⑤ 営 業 時 間 : 平日 11:00-22:00(21:30 ラストオーダー)、土日祝 11:00-20:00(19:30 ラストオーダー)
- ⑥ 席 数 : 88 席

【テイクアウトメニューと価格】

丸亀製麺最大の特徴である「手づくり感」「できたて感」を損なうことなく、クオリティにこだわったテイクアウトメニューの提供を行います。

うどんは、定番メニューを中心に5種類を展開予定。それぞれ(大)のサイズもご用意しています。

なお、当社のイチオシ商品「釜揚げうどん」「釜玉うどん」につきましては、茹で釜から直接茹で上げ、水で締めないことで得られるもちもちとした独特の食感が特徴の商品であり、圧倒的な「できたて感」をお楽しみいただきたいため、テイクアウトには対応しておりません。

天ぷら約10種類、いなり・おむすび約5種類については、店内飲食用と同じメニューをテイクアウトで販売する予定です。なお、価格は店内飲食価格と同価格としております。

また、「野菜かきあげ」「いか天」「かしわ天」「海老天」と人気メニューをそれぞれ組み合わせた天井2種類を新たに開発し、うどんと組み合わせた場合でも600円前後からという手頃な価格設定としています。都心で働く人々がランチに求める安さ、ボリューム、手軽さ、早さに、「手づくり」「できたて」の本物感を付加価値として加え、オフィスなどの違ったシチュエーションにおいても、本格的な讃岐うどんの美味しさを楽しめる機会を作ることで新たな需要開拓を図ってまいります。

うどんメニュー	価格※1	その他メニュー	価格
かけうどん(並)	280円	天ぷら各種	80円～
ぶっかけうどん(並)		いなり・おむすび各種	100円～
おろし醤油うどん(並)	330円	★鶏・いか天井	290円
とろ玉うどん(並)	380円	★海老・いか天井	370円
★きつねうどん(並)	400円	おろし・温泉玉子・とろろ	各50円

※1 価格は税込み、(大)は100円アップ

★印は、同店テイクアウトコーナー専用メニュー



きつねうどん(並)



海老・いか天井

以上