

## 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」

春の副菜として、天ぷら、おむすびに新商品登場！

2月26日(水)より期間限定発売

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、春の副菜の新商品\*として、3種類の天ぷら『春菊と小エビのかき揚げ』、『たけのこ天』、『さつま揚げ(れんこん)』と、2種類のおむすび『しぐれ煮あさりおむすび』、『五種豆と五穀のおむすび』を、2014年2月26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。

\*『たけのこ天』のみ昨年のご好評を受けて再販。 \*\*『五種豆と五穀のおむすび』は、三重県を除く関西以西の店舗にて販売。



「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。うどんによく合う天ぷらやおむすびなどの副菜にもこだわり、すべて店内で揚げたて、むすびたてのおいしさをご提供しております。そしてこのたび、春の到来が待ち遠しいこの季節に、春の食材を活かした天ぷら、おむすびを期間限定で販売いたします。

天ぷらの新商品『春菊と小エビのかき揚げ』は、春の香りがうれしい春菊をふんだんに使用し、小エビと一緒にさっくりとかき揚げにしました。『たけのこ天』は、たけのこをふっくらとうま煮にして旨みを凝縮させたこだわりの一品です。『さつま揚げ(れんこん)』は、人気メニューのさつま揚げに、春らしくれんこんを練り込み、食感も楽しい天ぷらに仕上げました。

また、おむすびの新商品『しぐれ煮あさりおむすび』は、あさを生姜のきいた時雨煮にして具材に使用、『五種豆と五穀のおむすび』は、五種豆(ガルバンゾー、えんどう、レンズ豆、あずき、大豆)と五穀(玄米、大麦、あわ、きび、胡麻)がたっぷり入った栄養バランスの良い混ぜご飯をおむすびにしました。

いずれも、うどんと合わせてさらにおいしいいただける、副菜の自信作です。

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」を大切にしたい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】

販売期間：2014年2月26日(水)～5月27日(火)  
※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\*\*

\*\*『五種豆と五穀のおむすび』は、三重県を除く関西以西の店舗にて販売。  
※一部価格が異なる店舗があります。一部店舗では販売していません。

#### ■天ぶら

商品名：『春菊と小エビのかき揚げ』  
販売価格：130円(2014年2月26日～3月31日)  
140円(2014年4月1日～5月27日)  
※価格は税込です。

商品名：『たけのこ天』  
販売価格：120円  
※価格は税込です。

商品名：『さつま揚げ(れんこん)』  
販売価格：120円(2014年2月26日～3月31日)  
130円(2014年4月1日～5月27日)  
※価格はすべて税込です。

#### ■おむすび

商品名：『しぐれ煮あさりおむすび』  
販売価格：120円(2014年2月26日～3月31日)  
130円(2014年4月1日～5月27日)  
※価格はすべて税込です。

商品名：『五種豆と五穀のおむすび』  
販売価格：100円(2014年2月26日～3月31日)  
110円(2014年4月1日～5月27日)  
※価格はすべて税込です。

### 【「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>