

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2019 年 11 月 5 日
株式会社トリドールジャパン

＜11 月 8 日は“夜なきうどんの日”＞

全国 6 エリア（東京・大阪・名古屋・北海道・東北・九州）

丸亀製麺 唯一の麺匠 藤本の“手づくり・できたて”麺を
実食できるイベントを 11 月 7 日より順次開催

— 11 月 5 日（火）～8 日（金）17 時以降は全国の丸亀製麺で夜なきうどんの日企画も実施 —

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、「夜なきうどんの日」に伴い、毎年ご好評をいただいております丸亀製麺唯一の麺匠イベントを開催いたします。11 月 7 日より全国 6 エリアの店舗を麺匠の「藤本智美」が回り、丸亀製麺自慢の「打ちたて・生」の“もちもちの麺”をご提供させていただきます。年に 1 度のこの機会をぜひお楽しみください。



めん しょう

夜なきうどんの日 限定企画

麺匠 イベント 開催

丸亀製麺唯一の麺匠が
提供するうどんを食す！

寒空の下で味わう、身も心も温まるうどん。
寒い夜にうどんを食べて
あたたまる 食文化
「夜なきうどん」にちなみ、
麺匠が提供するうどんで、
もちもちの丸亀食感を体験いただけます。

■麺匠「藤本智美」とは

丸亀製麺には、全国 240 名いる麺職人の中で、たった一人だけ「麺匠」という称号を許されている職人がいます。それが麺匠 藤本智美です。日々全国の店舗をめぐり、麺の打ち方、茹で方、提供する麺の鮮度などを確認し、丸亀製麺全体の品質管理を行うとともに、厳しい試験に合格し知識と技術を習得した「麺職人」の育成も続けています。

■「夜なきうどんの日」企画とは

「夜鳴きうどん」という江戸時代から続く風情ある食文化を知っていただくと共に、肌寒くなるこの季節に多くのお客様に丸亀製麺の“手づくり・できたて”のうどんを体であたためていただきたいと思い、丸亀製麺では 2016 年に立冬の日を「夜なきうどんの日」と制定し、キャンペーンを実施しております。今年は 11 月 5 日（火）～8 日（金）の 17 時以降、お好きな釜玉うどんをご注文いただくと、茹でたてもちもち食感の「釜玉うどん（並）」が 1 杯無料でお楽しみいただけます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■「麺匠イベント」概要

実施内容	丸亀製麺でただひとりの存在、全国の店舗においしいうどんの作り方を伝授する達人「麺匠」藤本が打った麺を食べられるイベントを全国 6 エリア(東京・大阪・名古屋・北海道・東北・九州)の丸亀製麺にて開催いたします。		
実施店舗・実施日時	(東京)丸亀製麺ハマサイト店	: 2019 年 11 月 7 日(木)、8 日(金)	18 時～
	(北海道)丸亀製麺千歳店	: 2019 年 11 月 11 日(月)、12 日(火)	18 時～
	(東北)丸亀製麺東仙台店	: 2019 年 11 月 13 日(水)、14 日(木)	18 時～
	(大阪)丸亀製麺守口大日店	: 2019 年 11 月 19 日(火)、20 日(水)	18 時～
	(名古屋)丸亀製麺昭和白金店	: 2019 年 11 月 26 日(火)、27 日(水)	18 時～
	(九州)丸亀製麺博多駅南店	: 2019 年 11 月 28 日(木)、29 日(金)	18 時～
URL	https://www.marugame-seimen.com/campaign/yonaki201911/		

■「夜なきうどんの日」キャンペーン概要

対象商品	お好きな釜玉うどん(うま辛肉々釜玉、明太釜玉、釜玉)をご注文いただくと、その場で釜玉うどん(並)をもう一杯無料でご提供いたします。 ※価格は全て税込です。 ※店舗によってお取り扱い商品が異なります。 ※一部店舗では価格が異なります。		
期 間	2019 年 11 月 5 日(火)～11 月 8 日(金) 毎日 17 時～閉店まで		
実施店舗	全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」 ※一部実施していない店舗がございます。 ※販売状況により、販売終了時期が異なる場合がございます。		
URL	https://www.marugame-seimen.com/campaign/yonaki201911/		

—ここのうどんは、生きている。—

「おいしいうどん」は、徹底的に鮮度にこだわりぬいた「生きている」状態で提供されて初めて実現できる、と丸亀製麺は信じています。丸亀製麺がお届けするうどんは、国内 800 を超えるすべての店で一軒、一軒、手間を惜しまず、毎日、100%国産の小麦粉から打っています。打ち立てのうどんにこだわり、その場で切って、茹でて、作り立てをお客様に提供しているからこそ、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”をお届けできています。



＜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ホールディングス 国内事業本部 マーケティング部 齋藤、宮林

TEL : 03-4221-8918 E-mail : tori-pr@toridoll.com

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

「丸亀製麺」PR 事務局(株)アンティル 担当:菱木・栗本・武田・田邊

TEL : 03-6821-6212 E-mail : marugame_seimen@vectorinc.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。