

このうどんは、生きている。

**丸亀製麺** 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2020年5月26日

株式会社丸亀製麺

手づくり・もちもちのこだわりうどんをご自宅でも  
ついに、うどんのお持ち帰り販売を開始！  
これからの季節は“冷たいうどん”がおすすめ  
～2020年5月27日(水)より順次、全国の丸亀製麺にて展開～

株式会社丸亀製麺(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:山口寛)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」では、大変ご好評をいただいております天ぷらのお持ち帰り販売に加え、丸亀製麺ならではの職人の味を楽しんでいただきたいという思いから、2020年5月27日(水)より順次、全国の丸亀製麺にて天ぷらに加えうどん、いなり、丼、トッピングのお持ち帰り販売を開始いたします。また、ショッピングセンターの店舗を中心に、天ぷらやいなりがセットになった『うどん弁当』の販売を順次、展開予定です。ぜひ、“手づくり・できたて”にこだわる丸亀製麺のお持ち帰りをご賞味ください。

< 丸亀製麺「打ち立てのお持ち帰り」おいしさの訳 >

うどん 天ぷら 丼

打ち立ての  
お持ち帰り  
はじめました。

できたての味をおうちでも楽しめる理由

① この店で打ち立てだから、持ち帰りでも、もちもち食感。

② 出汁とうどんを分けてご提供。

丸亀製麺

【その1】

お持ち帰りも、もちろん店内製麺

“打ち立て”だからこそその食感を実現

お持ち帰りのうどんも一切妥協することなく、毎日、職人が腕によりをかけて店内製麺を行っております。お店ごとに粉から打った、打ち立ての麺だからこそ実現できるコシともちもちの食感をお持ち帰りでもお楽しみいただけます。

【その2】

打ち立ての麺を“茹でたて”でご用意

お店と変わらず、打ち立ての麺を、茹でたてでご用意しております。店内で召し上がっていただく状態に近い丸亀食感をご自宅でも体験いただけます。

【その3】

麺とだしを分けることで

コシともちもち食感を維持

もちもちの麺と風味豊かなだしを分けてご提供することで、できたて麺をお持ち帰りでも楽しんでいただけるようになりました。また、フタ・中フタ・うつわの3層構造により、だしが漏れにくい点も安心してお運びいただける工夫のひとつです。

このうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## 【購入方法】

### ①商品選び&ご注文

お持ち帰り専用メニューの中から、ご注文口でご希望の商品をご注文ください。



### ②商品お受け取り

うどんは麺とだしを分けたうつわでご提供いたします。



### ③お会計

お会計の後、お箸と商品を袋に入れてお持ち帰りいただき、丸亀製麺の味をお楽しみください。



## 【実施概要】

- 期間: 2020年5月27日(水)～ 順次展開をしております。
- 内容: 対象のお持ち帰り商品の販売をいたします。  
※事前のご予約は承っておりません。
- 対象店舗: 全国の丸亀製麺  
※営業時間の変更や臨時休業を行っている場合がございます。  
※一部店舗では開始時期が異なる場合や未実施の場合もございます。
- 対象商品: うどん12種・いなり1種・丼3種・トッピング7種・うどん弁当3種 (詳細は下記表の通り)  
※『うどん弁当』は、ショッピングセンターの店舗を中心に販売いたします。  
※店舗によって販売商品が異なるため、お持ち帰り販売商品については、お持ち帰り専用問い合わせ窓口までお問い合わせください。TEL 078-200-3430 (平日 9:00~18:00)
- URL: <https://www.marugame-seimen.com/menu/omochikaeri/>

## <うどん>

商品名	温・冷	価格(税込)	商品名	温・冷	価格(税込)
かしわ天おろしぶっかけ	冷	(並)690円 (大)800円	おろしぶっかけ	温・冷	(並)390円 (大)500円
鬼おろし肉ぶっかけ	冷	(並)690円 (大)800円	とろろぶっかけ	温・冷	(並)390円 (大)500円
すだちおろし冷かけ	冷	(並)450円 (大)560円	かけうどん	温・冷	(並)300円 (大)410円
肉うどん	温	(並)590円 (大)700円	ぶっかけうどん	温・冷	(並)300円 (大)410円
肉ぶっかけ	温・冷	(並)590円 (大)700円	きつねうどん	温・冷	(並)440円 (大)550円
カレーうどん	温	(並)490円 (大)600円	とろ玉うどん	温・冷	(並)440円 (大)550円



かしわ天おろしぶっかけ

## < 丸亀製麺うどんのお持ち帰り おすすめは“冷たいうどん” >

冷たいうどんは、茹で上がったあとに冷水で麺をキリッと締めているため、温かいうどんよりも強いコシの食感をお楽しみいただけます。そんな冷たいうどんの商品の中でもおすすめは「かしわ天おろしぶっかけ」や「すだちおろし冷かけ」です。「かしわ天おろしぶっかけ」は、これからの季節にさっぱりとお召し上がりいただけるよう、おろしとすだちがトッピングされ、さらにジューシーなかしわ天が2本もつた大満足の逸品です。

ぜひ、丸亀製麺の冷たいうどんのお持ち帰りをご自宅でもお楽しみください。



ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## <いなり>

商品名	価格(税込)
いなり	110 円

## < 丼 >

商品名	価格(税込)	商品名	価格(税込)
天井(えび天、いか天、かぼちゃ天)	520 円	牛丼	590 円
親子丼	490 円		

## <トッピング>

商品名	価格(税込)	商品名	価格(税込)
温泉玉子、とろろ、とろろ昆布、わかめ、大根おろし、明太子	70 円	きつねあげ	150 円

<うどん弁当>※『うどん弁当』は、ショッピングセンターの店舗を中心に販売いたします。

商品名	価格(税込)	内容
肉うどん弁当	800 円	冷肉ぶっかけうどん(並)、いなり1個、かしわ天2個、特製タルタルソース
タルタルかしわ天井うどん弁当	790 円	冷ぶっかけうどん(並)、かしわ天井、特製タルタルソース
かしわ天うどん弁当	700 円	冷ぶっかけうどん(並)、いなり1個、かしわ天1個、えび天1個、かぼちゃ天1個
えび天うどん弁当	600 円	冷ぶっかけうどん(並)、いなり1個、えび天2個

※+100円でうどん大盛りに変更可能です。



## —新型コロナウイルス感染拡大抑制と予防に関する丸亀製麺の店舗での取り組みについて—

丸亀製麺では、お客様と従業員の安全を最優先に考え、安心な環境で「できたて」のお食事が提供できるよう、以下の対応を全国の店舗で日々取り組んでおります。

### < 従業員の感染予防策 >

- ① 勤務時のマスク着用の徹底
- ② 毎日の出勤前の検温
- ③ こまめな手洗い(最低1時間に1回)

### < 店内の感染予防策 >

- ① 入り口にお客様用の消毒液等の設置
- ② テーブル・備品などの接触が多い箇所のアルコール等によるふき取り強化
- ③ 店内の空気を5分ごとに入れ替え
- ④ 席数を減らし、お客様の席間に一定のゆとりを持たせる配置で変更
- ⑤ 天ぷら、おむすび、いなりをお取りいただく際の「新しい割りばし」のご用意

ここのうどんは、生きている。

**丸亀製麺** 丸亀製麺

TORIDOLL→

—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、作りた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＞

株式会社丸亀製麺 マーケティング部 宮林、阿部、前田

E-mail : [tori-pr@toridoll.com](mailto: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。