

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年6月17日

株式会社丸亀製麺

手づくり・できたてのうどん お持ち帰り好評につき開催決定！
#おうちで丸亀製麺やってみた キャンペーン
抽選で100名様に『丸亀製麺ロゴ入り 保冷・保温バッグ』をプレゼント
～2020年6月17日(水)～7月14日(火)まで開催決定～

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、うどんをはじめとする天ぷら、丼、いなり、トッピングのお持ち帰り販売がご好評につき、「#おうちで丸亀製麺やってみた キャンペーン」を2020年6月17日(水)～7月14日(火)の期間限定で開催いたします。Twitterにて丸亀製麺公式アカウントをフォロー後、お持ち帰り商品をお楽しみいただいている写真を、ハッシュタグ「#おうちで丸亀製麺やってみた」をつけて投稿し、ご応募いただけます。ご応募いただいた皆様の中から抽選で100名様に丸亀製麺の商品をお持ち帰りいただくときにも便利な丸亀製麺ロゴ入り保冷・保温バッグをプレゼントいたします。



Twitter投稿キャンペーン

応募期間
6月17日(水)
～7月14日(火)

#おうちで丸亀製麺やってみた

ハッシュタグをつけてお持ち帰りで
丸亀製麺をお楽しみいただいた**写真**を**投稿!**

※賞品のデザインはイメージです。

抽選で100名様に「丸亀製麺ロゴ入り
保冷・保温バッグ」をプレゼント!

【キャンペーン概要】

- キャンペーン名称 Twitter 投稿キャンペーン #おうちで丸亀製麺やってみた
- 応募方法
 - ①Twitterにて丸亀製麺公式アカウント「@UdonMarugame」をフォロー
 - ②ハッシュタグ「#おうちで丸亀製麺やってみた」とつける
 - ③お持ち帰り商品の写真を投稿※キャンペーンへの参加は、お一人様期間中、何回でも投稿可能です。
- 賞品 丸亀製麺ロゴ入り 保冷・保温バッグ(トートバッグ)
お持ち帰りうどん2個と天ぷら箱1個が楽々入るお持ち帰りにも便利な嬉しいサイズ感です。
※デザインは予告なく変更になる可能性があります。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

- 当選人数 100名様
- 応募期間 2020年6月17日(水)11:00～2020年7月14日(火)23:59
- 抽選・発表方法 厳正なる抽選の上、当選された方のTwitterのDMにメッセージをお送りいたします。
- 応募規約詳細 下記、URLより応募規約詳細をご確認ください。
https://www.marugame-seimen.com/campaign/pdf/ouchide_marugameseimen_yattemita_CP.pdf
- お問い合わせ先 Twitter 投稿キャンペーン#おうちで丸亀製麺やってみた事務局
Mail: info@ouchide-marugame.com
※事務局開設期間は2020年6月17日(水)～2020年8月31日(月)までです。



<お持ち帰りでも丸亀製麺のうどんは、手作り・できたて>

お持ち帰りでも一切妥協しない丸亀製麺のうどんは、お店ごとに職人が毎日小麦粉からうどんを打っています。お店で召し上がっていただくうどんと同じように、店ごとに粉から打った、打ち立ての麺を茹でたてでご用意している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。また、麺とだしを分けてご提供することで、麺が伸びるのを防ぎ、お持ち帰りでも手作り・できたての麺を楽しんでいただけるよう工夫しております。

<今年の夏にぜひ食べていただきたい『冷やしかけうどん』>

これからの時期は、キリッと冷えただしとより麺の噛み応えをお楽しみいただける冷たいうどんがおすすめです。お持ち帰り一番人気の『ぶっかけうどん』はもちろんですが、今年の夏は、知る人ぞ知る夏の定番『冷やしかけうどん』のお持ち帰りもおすすめしております。

ぜひ、打ち立ての冷たいうどんとお好きな天ぷらや丼で、食卓を彩る丸亀製麺の商品をお楽しみください。

<お持ち帰りうどんランキング>

	1位	2位	3位
商品名	ぶっかけうどん	かけうどん	とろ玉うどん
温・冷	温・冷	温・冷	温・冷
価格(税込)	(並)300円 (大)410円	(並)300円 (大)410円	(並)440円 (大)550円
商品イメージ			

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—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 入口に消毒剤の設置

お客様用の消毒剤(アルコールなど)の設置

② 消毒の強化

テーブル・備品など接触が多い箇所の消毒剤(アルコールなど)によるふき取り強化

③ 店内の換気

店内の空気は、5分ごとに入れ替わっています。

※法定の7.5倍の換気システムにて、概ね5分で店内が換気される計算です。

※一部店舗は店舗立地条件にて、当換気システム・換気時間が異なります。

④ ソーシャルディスタンスへの取り組み

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 取り箸の設置

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—

「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 <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。