

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2020年7月8日

株式会社丸亀製麺

〈 暑い夏こそ 打ち立ての冷製うどん 〉 夏季限定『牛焼肉冷麺』

あと引く辛さがたまらない「辛辛(からから)牛焼肉冷麺」も同時販売

7月14日(火)～9月1日(火)まで期間限定で販売

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、夏季限定の『牛焼肉冷麺』を2020年7月14日(火)～2020年9月1日(火)まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。さらに、辛味噌がうどんと絡む、あと引く辛さがたまらない『辛辛(からから)牛焼肉冷麺』も同時販売いたします。

〈さっぱりと大満足な食べ応え『牛焼肉冷麺』〉



『牛焼肉冷麺』は、涼しさを感じていただけるように爽やかな酸味とテールスープの旨みが染み出た冷たいだし、香ばしく焼き上げた熱々の牛焼肉、彩り豊かで食感が楽しいナムルなどの具材が打ち立てのうどんと絡むことで夏に食べたくなる一杯に仕上げました。

【具材のひみつ】

その① 注文ごとに仕上げる香ばしい牛焼肉
注文を頂いてから、醤油ベースに豆板醤やにんにくを効かせたたれを絡ませて仕上げる牛焼肉は、もちもちのうどんとよく合います。

その② 絶妙な味わいのキムチ

辛味の中にほんのりと甘味のあるキムチは、口に入れるとピリッとした辛さと旨みが広がります。

その③ 香り立つごま油風味のもやしと小松菜

ごま油の香ばしさがふわっと香るもやし、小松菜は心地の良い優しい食感を生み出してくれます。

〈辛党におすすめ!『辛辛(からから)牛焼肉冷麺』〉



さっぱりとした牛焼肉冷麺に、玉ねぎや唐辛子、香辛料の旨みが凝縮した辛味噌を加えた、食べ始めたら止まらない夏にぴったりの一杯です。さらに、辛味噌をすっきりとしたスープに溶かすと辛味が広がり、味の変化を楽しんでいただけます。

丸亀製麺
20周年

このうどんは、生きている。
丸亀製麺



暑さが増すこの季節に、爽やかな酸味のスープと多彩な具材、旨み溢れるピリ辛な牛焼肉、そして一軒一軒すべての店で毎日粉からつくるからこそ実現できるコシのある麺がよく絡む、『牛焼肉冷麺』をぜひご賞味ください!

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	牛焼肉冷麺（冷製うどん） 	辛辛(からから)牛焼肉冷麺（冷製うどん） 
販売価格 （税込）	（並）690 円、（大）800 円、（得）910 円	（並）720 円、（大）830 円、（得）940 円
発売日	2020 年 7 月 14 日（火）～2020 年 9 月 1 日（火） ※販売状況によって、販売終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。	
販売エリア	丸亀製麺全店、麺屋通り ※一部店舗では販売しておりません。	

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/gyuyakinikureimen2020/>

—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。

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＞

株式会社丸亀製麺 マーケティング統括部 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。