

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年9月1日

株式会社丸亀製麺

発売から約1か月間で50万セットを突破！
“お得すぎる”と話題の『打ち立てセット』
大好評につき販売期間の延長が決定！

～全国の丸亀製麺にて2020年9月30日(水)まで販売～

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」は、2020年7月より発売を開始した『打ち立てセット』が好評につき、9月30日(水)まで販売期間を延長することを決定いたしました。うどん・天ぷら・いなりがセットになった『打ち立てセット』は、発売から約1か月間で50万セットを突破。ご家族を中心に「コストパフォーマンスが良い」「大満足のボリューム」といったお声をいただいております。また、ご自宅での食事機会が増加していることから、お持ち帰りでのご利用が多いことも特徴です。すでにお召し上がりいただいた方も、そうでない方も、店舗毎で粉から打つもちもちのうどん・揚げたての天ぷら・ジューシーないなりと一緒に『打ち立てセット』をぜひお楽しみください。

期間限定
**打ち立て
セット**

お持ち帰りも
店内でも

最大 920円 おトク
4人前
2,000円 (税込)

最大 690円 おトク
3人前
1,500円 (税込)

いなり 4つ
うどん (ぶっかけ・かけ) 4つ
お好きな天ぷら 8つ

うどん (ぶっかけ・かけ) 3つ
いなり 3つ
お好きな天ぷら 6つ

*うどんはまサイズのみが対象です。
*記載は店内飲食、お持ち帰りいずれの場合も税込価格です。

丸亀製麺
20周年

< 手づくり・できたてにこだわった
「打ち立てセット」のここがすごい! >

●【手づくり・できたて】だからおいしい

一軒一軒のお店で粉からつくるからこそ実現できるもちもち食感とつるつるとしたのど越しのうどんはもちろんのこと、サクサクの天ぷら、ジューシーないなりもすべて手づくり・できたてをご用意しております。

●とにかく【お得】でお財布にやさしい

商品の組み合わせ次第では、3人前のセットで最大690円、4人前のセットで最大920円のお得となる本セットは、お得に丸亀製麺でのお食事を楽しみたいという、ご家族や友人同士でのご利用にぴったりです。

●お好きなうどん・天ぷらが【選べる】楽しさ

もちもち食感とつるつるとしたのど越しが自慢のうどんは、ぶっかけうどん・かけうどんの2種類からお選びいただけます。また、サクサクの天ぷらは、お店で販売しているものから、どれでもお好きなものをお選びいただけます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	打ち立てセット(3人前)	打ち立てセット(4人前)
商品イメージ		
価格(税込) ※店内飲食、お持ち帰りいずれの場合も税込価格は同じです。	1,500 円	2,000 円
内容	うどん(並)3つ・天ぷら6つ・いなり3つ	うどん(並)4つ・天ぷら8つ・いなり4つ
備考	※うどんは、ぶっかけ(温・冷)、かけ(温・冷)の2種類からお好きなうどんをお選びいただけます。 ※天ぷらは、お店で販売しているものから、どれでもお好きなものをお選びいただけます。 ※最大お得額は、天ぷらの定番販売商品の積上げ金額での算出です。	
販売期間	2020年7月21日(火)～9月30日(水)	
販売エリア	全国の丸亀製麺 ※一部の店舗では、販売しておりません。 ※お持ち帰り実施店舗は、下記の通りです。 https://www.marugame-seimen.com/menu/omochikaeri/pdf/shoplist.pdf	

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

—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)

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

< 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 >

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 : marugame-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。