

Press Release

2014年9月3日

株式会社 トリドール

讃岐うどん専門店「丸亀製麺」

秋の副菜として、天ぷら、おむすびに新商品登場！

9月3日(水)より期間限定発売

株式会社トリドール(本社:兵庫県神戸市<東証 1部:3397>)は、代表取締役社長:栗田貴也、以下:トリドール)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、秋の副菜の新商品として、天ぷら『秋刀魚(さんま)天』、おむすび『鮭しばおむすび』を、人気の秋の副菜として『まいたけ天』と『さつま揚げ』\*を2014年9月3日(水)より11月下旬まで、いずれも期間限定で「丸亀製麺」全店にて販売いたします。\*『さつま揚げ』は、9月3日(水)より順次3種類『さつま揚げ(お好み)』、『さつま揚げ(玉ねぎ)』、『さつま揚げ(牛すじ&ネギ)』を導入いたします。



「丸亀製麺」は創業以来、厳選した国産小麦を使用し、各店舗に製麺機を設置して「手づくり・できたて」の本物のうどんのおいさにこだわり続けるセルフ形式の讃岐うどん専門店です。うどんによく合う天ぷらやおむすびなどの副菜にもこだわり、すべて店内で揚げたて、むすびたてのおいしさをご提供しております。そしてこのたび、味覚の秋が本番となるこの季節に秋の食材を活かした天ぷら、おむすびを期間限定で販売いたします。

天ぷらの新商品『秋刀魚天』は、秋の代表的な魚である秋刀魚の半身をボリュームのある天ぷらに仕上げました。

『まいたけ天』は2012年の発売以来、ご好評をいただいている秋の副菜の人気メニューで、秋に旬を迎えるまいたけをふんだんに使用した天ぷらです。

『さつま揚げ』は月替わりで商品の入れ替えを行うことで、お客様に新しい味を楽しんでいただきたいと考え、3種類の味を導入いたします。9月3日(水)より、紅しょうがやネギも入ってお好み焼きのような食感と風味が楽しめる『さつま揚げ(お好み)』を、10月より、玉ねぎの甘みと食感を活かした『さつま揚げ(玉ねぎ)』を、11月より、しっかり煮込んだ牛すじの旨味とねぎの食感がうれしい『さつま揚げ(牛すじ&ネギ)』を月替わり\*で販売いたします。\*販売状況により、店舗によって発売時期が異なる場合がございます。

また、おむすびの新商品『鮭しばおむすび』は、鮭としば漬を混ぜ込んで旨味とさっぱり感が楽しめる彩り豊かな秋らしい一品に仕上げました。

いずれも、うどんと合わせてさらにおいしいいただける、副菜の自信作です。

トリドールは、「ひとりでも多くのお客様にいつまでも愛され続ける地域一番店を創造していこう。」という経営理念のもと、これからもお客様に食の喜びや楽しさをお届けできる「手づくり・できたて」を大切にされた外食店を展開してまいります。

<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 深堀、阿萬

広報担当:株式会社ノエル・コミュニケーション 後藤、鈴木

Tel: 03-3760-9690 / Fax: 03-5408-8433 / Email: press@noelcom.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。

## 参考資料

### 【商品概要】

販売期間：2014年9月3日(水)～11月下旬

※一部商品は販売期間が異なります。

※販売状況により、店舗によって販売終了時期が異なる場合がございます。

販売エリア：「丸亀製麺」全店

※一部店舗では販売していない場合がございます。

商品名：『秋刀魚(さんま)天』

販売価格：130円(税込)



商品名：『鮭しばおむすび』

販売価格：110円(税込)



商品名：『まいたけ天』

販売価格：130円(税込)



商品名：『さつま揚げ(お好み)』

販売価格：130円(税込)



商品名：『さつま揚げ(玉ねぎ)』

販売価格：130円(税込)

※10月販売予定



商品名：『さつま揚げ(牛すじ&ネギ)』

販売価格：130円(税込)

※11月販売予定



## 【「丸亀製麺」について】

「丸亀製麺」は、国内 1 号店である「丸亀製麺加古川店」(兵庫県加古川市)を 2000(平成 12)年 11 月に開店以来、厳選した国産小麦を使用し、各店舗に製麺機を設置して、「手づくり・できたて」の本物のうどんのおいしさにこだわり続けるセルフ形式の讃岐うどん専門店です。オープンキッチンを採用し、お客様の目の前で調理を行うなど、臨場感あふれる店舗づくりにより、現在、国内で約 800 店舗を展開しております。

また、2011(平成 23)年 4 月には米国・ハワイに海外 1 号店として「MARUKAME UDON Waikiki Shop」を出店し、現在では中国、タイ、インドネシア、ロシア、韓国、台湾、香港、ハワイ、ベトナム、オーストラリアに約 80 店舗を展開、讃岐うどんのおいしさを世界に広げております。

## 【「丸亀製麺」のこだわり】

### ■麺のこだわり



讃岐うどんは、小麦と塩と水だけで打たれるシンプルな食材です。「丸亀製麺」のうどんは、豊かな香りと味わいにこだわり、国産小麦 100%を使用しています。水の量や温度など季節に合わせて調整しながら、毎日店内で製麺し、各店の職人がその日の最良の状態を見極めて麺を茹であげています。また、もっちりとした独特のこしが特徴の釜揚げ麺や、かけうどんやぶっかけ用の水でしめる麺など、メニューによっても茹で時間を変えており、細心の注意を払っております。

### ■だしのこだわり



国産小麦 100%の風味をそこなわずに、麺の旨味を引き出すだしは、麺とともに讃岐うどんの主演です。「丸亀製麺」では店内で使われる「かけだし」、「つけだし(ぶっかけだし)」のもとになる白だしを毎日お店で時間をかけて丁寧に煮出しています。「丸亀製麺」の白だしは、北海道産の昆布をベースに、鰹や鯖など魚の削り節を加えることで、奥深く、えぐみのないすっきりと澄んだ、だしの風味をお楽しみいただけます。また、「丸亀製麺」のだしは、いつでもできたてのおいしいだしを味わっていただけるよう、お店ごとに徹底管理がされています。

### ■薬味のこだわり



讃岐うどんの昔ながらの美味しさを追求する「丸亀製麺」は、うどんに欠かせない薬味にもしっかりこだわっています。しょうが、青ねぎ、天かす、ごまなど、薬味コーナーで自由に好きなだけお取りいただくこの仕組み\* は、讃岐の大衆セルフうどん店ではおなじみのものです。中でもしょうがは讃岐うどんに欠かせない薬味のひとつで、讃岐うどんの風味を絶妙に引き出す、ほどよい香りと辛みが特徴の国産しょうがを毎日店内ですりおろしてご提供しています。

また、「丸亀製麺」では、天ぷらもすべて店内で揚げるため、うれしい副産物として生まれる新鮮な天かすなど、薬味も鮮度にこだわり、一日に何度も新しいものを準備しています。\* 一部の店舗では「薬味取り放題」ではない場合がございます。

## 【トリドール会社概要】

会 社 名 : 株式会社 トリドール

代 表 者 : 代表取締役社長 栗田 貴也(あわた たかや)

本 社 所 在 地 : 兵庫県神戸市中央区小野柄通 7-1-1 日本生命三宮駅前ビル 11F

設 立 日 : 1990(平成 2)年 6 月 11 日 有限会社トリドールコーポレーション設立

1995(平成 7)年 10 月 28 日 株式会社トリドールに組織変更

資 本 金 : 1,357,433 千円(2014 年 3 月 31 日現在)

業 務 内 容 : 飲食店の経営

業 態 : 讃岐釜揚げうどん「丸亀製麺」

焼鳥ファミリーダイニング「とりどーる」

醤油ラーメン専門店「丸醤屋」

焼きそば専門店「長田本庄軒」など

U R L : <http://www.toridoll.com>