

Press Release

2014 年 6 月 5 日

株式会社トリドール

讃岐うどん専門店「丸亀製麺」

讃岐うどんの新しい価値を創造するオリジナルメニューを提案
夏の新メニュー『濃厚豆乳豚キムチ冷かけ』『旨辛鶏ネギ冷かけ』
6 月 11 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>、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、夏の新メニューとして、『濃厚豆乳豚キムチ冷かけ』『旨辛鶏ネギ冷かけ』を 2014 年 6 月 11 日(水)より 7 月 22 日(火)まで、期間限定で「丸亀製麺」全店にて販売いたします。



「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。

「丸亀製麺」では、讃岐うどんの新しい価値を創造すべく、夏の新メニューとして、従来の概念を超えて具材や、だしのアレンジにこだわり、うどんの新たな可能性を感じさせる商品開発をいたしました。

『濃厚豆乳豚キムチ冷かけ』は、濃厚な豆乳を冷かけにして、キムチで和えた豚しゃぶ肉をトッピングしました。キムチの辛さを豆乳でまろやかな味に仕立て、これまでにない斬新な発想で、新しいうどんの楽しみ方をご提案いたします。

『旨辛鶏ネギ冷かけ』は、蒸し鶏とネギをこだわりの辛味ダレで和え、暑い夏にぴったりの本格感ある大人の味の冷かけうどんに仕上げました。

「丸亀製麺」は、讃岐うどん専門店として、今後も具材やだしのおいしさを追求し、讃岐うどんの新しい価値を創造するオリジナルのこだわり新メニューを次々と提案してまいります。

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」を大切にしたい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】

販売価格：並 530 円、大 630 円

※価格は税込です。

※一部価格およびサイズが異なる店舗がございます。

販売期間：2014 年 6 月 11 日(水)～7 月 22 日(火)

※販売状況等により、一部店舗で販売を控える場合がございますので予めご了承ください。

※一部店舗にて 2014 年 6 月 5 日(木)より先行販売いたします。

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。



『濃厚豆乳豚キムチ冷かけ』



『旨辛鶏ネギ冷かけ』

【「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 60 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、お店ごとで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のため、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(2013 年 9 月 30 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「丸醬屋」
焼きそば専門店「長田本庄軒」 など

U R L：http://www.toridoll.com