

Press Release

2014年5月23日
株式会社 トリドール

讃岐うどん専門店「丸亀製麺」

夏の副菜として、天ぷら、おむすびに新商品登場！

5月28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、夏の副菜の新商品*として、3種類の天ぷら『いわし天』、『豆苗(とうみょう)かき揚げ』、『白天』と、2種類のおむすび『枝豆おむすび』、『ピリ辛鶏そぼろおむすび』を、2014年5月28日(水)より8月27日(水)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。

*『枝豆おむすび』のみ昨年のご好評を受けて再販。**『ピリ辛鶏そぼろおむすび』は、三重県を除く関西以西の店舗にて販売。



「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。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、初夏の空気を感じるこの季節に、夏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『いわし天』は、6月頃から脂が乗り始め、夏の季節に旬を迎えるいわしをうどんに合う天ぷらにしました。『豆苗かき揚げ』は、鮮やかな緑色でβカロチンやビタミンE、K、Cなどを多く含む栄養価の高い豆苗を、通年販売している「野菜かき揚げ」のバリエーションとして開発した一品です。『白天』は、揚げ色をつけない白い揚げかまぼこ(さつま揚げ)の総称で、今回、「丸亀製麺」では、東日本の店舗ではきくらげ、西日本の店舗では紅生姜をお楽しみいただけます。

また、おむすびの新商品『枝豆おむすび』は、昨年のご好評にお応えて、さらに味の改良を加えて再登場。『ピリ辛鶏そぼろおむすび』は、暑い季節にぴったりのピリリと辛いおむすびにしました。

いずれも、うどんと合わせてさらにおいしくいただける、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】

販売期間：2014年5月28日(水)～8月27日(水)

※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あります。

販売エリア：「丸亀製麺」全店*

*『ピリ辛鶏そぼろおむすび』は、三重県を除く関西以西の店舗にて販売。

※一部店舗では販売していない場合がございます。

■天ぷら

商品名：『いわし天』

販売価格：130円(税込)



商品名：『豆苗(とうみょう)かき揚げ』

販売価格：130円(税込)



商品名：『きくらげ白天』

販売価格：130円(税込)

※東日本の店舗にて販売。



商品名：『紅生姜白天』

販売価格：130円(税込)

※西日本の店舗にて販売。



■おむすび

商品名：『枝豆おむすび』

販売価格：110円(税込)



商品名：『ピリ辛鶏そぼろおむすび』

販売価格：110円(税込)

※三重県を除く関西以西の店舗にて販売。



【「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役です。「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(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

URL：<http://www.toridoll.com>