

こだわりの麺と出汁が進化します

麺には北海道産の丸亀製麺オリジナル小麦粉を使い、
てびやましきほんかれぶし
出汁には手火山式本枯節の鰹節とアゴ(飛魚)を使用。

株式会社トリドール(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:栗田貴也)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」において、全国の店舗で毎日の製麺に使用する小麦粉が、麺の美味しさを最大化できるよう、丸亀製麺オリジナルの小麦粉に生まれ変わります。また、味わいと香りが麺と最も合うよう、出汁に新たな素材を追加します。美味しく進化した麺と出汁は、3月下旬より順次、全国の丸亀製麺で展開します。

丸亀製麺オリジナルの小麦粉には、安心・安全な国産小麦のみを使用しています。国産の小麦のなかでも特に、うどんの麺作りに適した、北海道産の“きたほなみ”という品種だけを使用し、こだわりの挽き方で製粉いたしました。これにより、食味に優れ、小麦の風味が口の中にフワっと広がる、当社のこだわりが凝縮された麺に仕上がります。

また、出汁も、素材を追加し、更に味を進化させました。出汁のベースとなる鰹節には、手間隙をかけて仕上げる手火山式(てびやましき)の本枯節(ほんかれぶし)を追加し、より本格的な仕上がりに。更に新たな素材として、あごが落ちるほど美味しいことが名前の由来とされるアゴ(トビウオ)を加え、上品な味わいと香りを引き出します。

丸亀製麺は創業以来、厳選した小麦と水と塩のみを使って生地を作り、手づくり・できたてをお楽しみいただける製麺所であることにこだわり続けてまいりました。今後も、地域のお客様に愛され続けるお店として、こだわりの味を追求し続け、美味しい手仕事のご提供をいたします。



なお、今回の素材の変更にとまない、3月25日(水)より新価格にて販売いたします。

<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 マーケティング部 広報・PR 課 深堀、阿萬(あま)

TEL : 078-200-3523 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。

2015年3月25日(水)からの新価格は下記の通りです。

<新うどん価格の一覧>

商品名	旧価格	新価格
かけ(並)	280	290
かけ(大)	380	390
ぶっかけ(並)	280	290
ぶっかけ(大)	380	390
とろ玉(並)	390	410
とろ玉(大)	490	510
釜揚(並)	280	290
釜揚(大)	380	390
釜揚(特)	480	490
釜揚家族 ※釜揚並6玉入り	1,230	1,260
ざる(並)	280	290
ざる(大)	380	390
釜玉(並)	340	350
釜玉(大)	440	450
明太釜玉(並)	400	410
明太釜玉(大)	500	510
カレーうどん(並)	390	410
カレーうどん(大)	490	510
とろろ醤油(並)	340	350
とろろ醤油(大)	440	450
冷かけ(並)	280	290
冷かけ(大)	380	390