

～鴨肉を使用したうどん3商品を楽しめる～

丸亀製麺『鴨うどん祭』を1月29日から開催！

株式会社トリドールジャパン(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:恩田和樹)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」では、1月29日(火)から「鴨すきうどん」「鴨ねぎうどん」「鴨つけうどん」を販売する『鴨うどん祭』を開催します。

毎年ご好評いただいている「鴨ねぎうどん」に加え、今年は鴨肉を多彩な味わいでお楽しみいただきたいと考え、ロードサイド店舗等では新作の「鴨すきうどん」と「鴨つけうどん」も販売いたします。鴨肉は、ロース肉ともも肉、食感と旨みの違う柔らかい2種類を使用しており、鴨の美味しさを存分に味わって頂ける商品となっております。鴨の旨みと、脂の深いコクを、丸亀製麺自慢の「てづくり・できたて」の麺と共に楽しみください。



【ロードサイド店舗等で販売】※一部店舗を除く

「鴨すきうどん」

ロース肉ともも肉、食感と旨みの違う柔らかい2種類の鴨肉をすき焼きに。鶏油で焼き目をつけてから特製割り下で味付け、鴨の旨みをまるごと一杯に閉じ込めました。春菊、白ねぎ、えのきなど、鴨肉と相性のよい野菜も一緒に、こだわり玉子と絡めて、お召し上がりください。

「鴨つけうどん」

鴨肉は別皿で提供するため、鴨だけで旨みを楽しむのもよし、うどんと一緒に食べて味わうのもよし、鴨の素材の旨みをシンプルに味わいたい方におすすめです。うどんは、「釜揚げうどん」と「ざるうどん」の2種類からお選びいただけます。

いろいろ選べる  
鴨うどん祭 冬限定



【全国の店舗で販売】※一部店舗を除く

「鴨ねぎうどん」

毎年ご好評をいただいているこの期限限定の商品。鴨肉の旨みと油の甘みを引きだす特製だしに仕立てました。だしにしみた焼き白ねぎは、冬のおいしさいっぱいです。風味のある三つ葉と、さわやかな香りの柚子皮を添えることで、こく深いたしと鴨ねぎがさらにおいしく仕上がりました。

【商品概要】

販売期間：2019年1月29日(火)～2019年3月中旬




※販売状況によって、販売終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。

販売エリア：「鴨ねぎうどん」…全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

「鴨すきうどん」「鴨つけうどん」…全国のロードサイド店舗等で販売

※一部店舗では販売していません。

■販売価格

商品名	鴨すきうどん	鴨つけうどん	鴨ねぎうどん
商品イメージ			
並	690 円	640 円	650 円
大	790 円	740 円	750 円
得	890 円	840 円	850 円

＜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ホールディングス 経営企画本部 広報グループ 齋藤、深堀

TEL：03-5436-7623 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。