

～初夏にぴったり！夏限定・旨辛メニュー～

牛肉と冷たいうどんをラー油と温泉玉子入りのピリ辛つけだれで楽しむ

“旨辛肉つけうどん”を7月16日から販売開始

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、全国のロードサイド店舗で7月16日(火)から『旨辛肉つけうどん』を販売いたします。



『旨辛肉つけうどん』(冷)

(並)690円、(大)790円、(得)890円※税込み価格

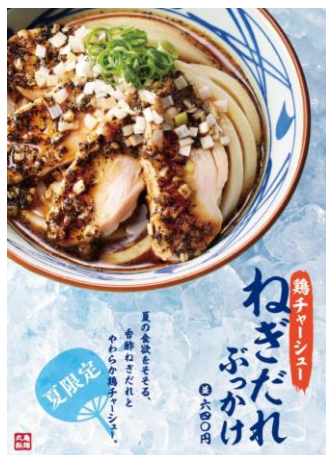
■販売店舗:全国のロードサイド店舗※一部店舗を除く

■販売期間:2019年7月16日(火)～2019年8月下旬

夏に食べたい、冷たいうどんと牛肉をピリ辛つけだれにつけて食べる逸品。割り下で焼いたやわらかい熱々の牛肉を、旨みと脂が溢れだした肉汁ごとうどんに盛り付けました。さらに白ねぎ、炒りごま・ごま油も合わせることで、白ねぎの辛みと、ごまの風味が肉の旨みを引き立てます。つけだれは、ラー油でまずはピリ辛を楽しみ、その後に温泉玉子を割ると、まろやかでコクのある味わいに変化し、二度おいしくいただけます。たっぷり乗せた刻み海苔も絡めてお楽しみください。丸亀製麺自慢の牛肉を使用したうどんを食べて、今年も暑い夏を乗り切りましょう！

丸亀製麺は、国産小麦と水と塩のみを使って店内製麺し、製麺所であることにこだわってきました。今後も、地域のお客様に愛され続けるお店を目指して、おいしい手仕事のご提供を続けます。

～同時販売！夏にさっぱり『鶏チャーシューねぎだれぶっかけ』～



『鶏チャーシューねぎだれぶっかけ』(冷)

(並)640円、(大)740円、(得)840円※税込み価格

■販売店舗:全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

※山口・九州・沖縄のロードサイドの店舗・他一部店舗を除く

■販売期間:2019年7月16日(火)～2019年8月下旬

しっとり柔らか鶏チャーシューに特製の香酢だれをかけた逸品。こだわりの鶏チャーシューは、驚くほどしっとり柔らか。鶏むね肉の旨みが引き立ち、ほのかな甘味とジューシーさを楽しめます。特製香酢だれは、中国伝統の鎮江香醋(ちんこうこうず)をベースに、黒胡麻、XO醤、きざみねぎをプラス。まろやかでさっぱりした味が、鶏チャーシューと冷たいうどんによく合います。

【商品概要】

■旨辛肉つけうどん

発売日：2019年7月16日(火)～2019年8月下旬

※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：全国のロードサイド店舗

※一部店舗では販売しておりません。

商品名：『旨辛肉つけうどん』

販売価格：(並)690円、(大)790円、(得)890円

※価格は税込です。

※一部表記が異なる店舗があります。



■鶏チャーシューねぎだれぶっかけ

発売日：2019年7月16日(火)～2019年8月下旬

※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：全国の「丸亀製麺」「麺屋通り」

※山口・九州・沖縄のロードサイドの店舗・他一部店舗では販売しておりません。

商品名：『鶏チャーシューねぎだれぶっかけ』

販売価格：(並)640円、(大)740円、(得)840円

※価格は税込です。

※一部表記が異なる店舗があります。



＜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ホールディングス 国内事業本部 マーケティング部 齋藤、宮林

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。