

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2020年7月14日

株式会社丸亀製麺

うどん・天ぷら・いなりがお得なセットで新登場！ 『打ち立てセット』販売開始

～全国の丸亀製麺にて7月21日(火)～8月31日(月)まで販売～

株式会社丸亀製麺(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:山口 寛)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、ご家族でも丸亀製麺でのお食事をさらにお手ごろ価格でお腹いっぱい楽しんでいただきたいという思いから、うどん・天ぷら・いなりがお得なセットになった「打ち立てセット」を全国の丸亀製麺にて、2020年7月21日(火)～8月31日(月)の期間限定で販売いたします。店内でのお食事だけでなく、お持ち帰りでもお楽しみいただけます。ぜひこの機会に、ご家族や友人同士で集まった際には、もちもちのうどん・サクサクの天ぷら・ジューシーないなりが一緒になった「打ち立てセット」をお楽しみください。

期間限定

打ち立て セット

お持ち帰りも 店内でも

人数	最大おトク	セット価格(税込)
4人前	920円	2,000円
3人前	690円	1,500円

いなり 4つ

うどん(ぶっかけ・かけ) 4つ

お好きな天ぷら 8つ

うどん(ぶっかけ・かけ) 3つ

いなり 3つ

お好きな天ぷら 6つ

*うどんは差サイズのみが対象です。
*記載は店内飲食、お持ち帰りいずれの場合も税込価格です。

＜ 手づくり・できたてにこだわった
『打ち立てセット』のここがすごい！ ＞

●【手づくり・できたて】だからおいしい

一軒一軒のお店で粉からつくるからこそ実現できるもちもち食感とつるつるとしたのど越しのうどんはもちろんのこと、サクサクの天ぷら、ジューシーないなりもすべて手づくり・できたてをご用意しております。

●とにかく【お得】でお財布にやさしい

商品の組み合わせ次第では、3人前のセットで最大690円、4人前のセットで最大920円のお得となる本セットは、お得に丸亀製麺でのお食事を楽しみたいという、ご家族や友人同士でのご利用にぴったりです。

●お好きなうどん・天ぷらが【選べる】楽しさ

もちもち食感とつるつるとしたのど越しが自慢のうどんは、ぶっかけうどん・かけうどんの2種類からお選びいただけます。また、サクサクの天ぷらは、お店で販売しているものから、どれでもお好きなものをお選びいただけます。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	打ち立てセット(3人前)	打ち立てセット(4人前)
商品イメージ		
価格(税込) ※店内飲食、お持ち帰りいずれの場合も税込価格は同じです。	1,500 円	2,000 円
内容	うどん(並)3つ・天ぷら6つ・いなり3つ	うどん(並)4つ・天ぷら8つ・いなり4つ
備考	※うどんは、ぶっかけ(温・冷)、かけ(温・冷)の2種類からお好きなうどんをお選びいただけます。 ※天ぷらは、お店で販売しているものから、どれもお好きなものをお選びいただけます。 ※お持ち帰り専用氷うどんシリーズのご提供はできません。 ※最大お得額は、天ぷらの定番販売商品の積上げ金額での算出です。	
販売期間	2020年7月21日(火)～8月31日(月)	
販売エリア	全国の丸亀製麺 ※一部の店舗では、販売しておりません。 ※お持ち帰り実施店舗は、下記の通りです。 https://www.marugame-seimen.com/menu/omochikaeri/pdf/shoplist.pdf	

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/uchitateset/>

—新型コロナウイルス感染拡大抑制と予防に関する丸亀製麺の店舗での取り組みについて—

丸亀製麺では、お客様と従業員の安全を最優先に考え、安心な環境で「できたて」のお食事が提供できるよう、以下の対応を全国の店舗で日々取り組んでおります。

< 従業員の感染予防策 >

- ① 勤務時のマスク着用の徹底
- ② 毎日の出勤前の検温
- ③ こまめな手洗い(最低1時間に1回)

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

< 店内の感染予防策 >

① 入口に消毒剤の設置

お客様用の消毒剤(アルコールなど)の設置

② 消毒の強化

テーブル・備品など接触が多い箇所の消毒剤(アルコールなど)によるふき取り強化

③ 店内の換気

店内の空気は、5分ごとに入れ替わっています。

※法定の7.5倍の換気システムにて、概ね5分で店内が換気される計算です。

※一部店舗は店舗立地条件にて、当換気システム・換気時間が異なります。

④ ソーシャルディスタンスへの取り組み

席数を減らし、お客様の席間に一定のゆとりを持たせる配置で変更

⑤ 取り箸の設置

天ぷら、おむすび、いなりをお取りいただく際の「新しい割りばし」のご用意

—ここのうどんは、生きている—

「おいしいうどん」は、徹底的に鮮度にこだわりぬいた「生きている」状態で提供されて初めて実現できる、と丸亀製麺は信じています。丸亀製麺がお届けするうどんは、国内 800 を超えるすべての店で一軒、一軒、手間を惜しまず、毎日、100%国産の小麦粉から打っています。打ち立てのうどんにこだわり、その場で切って、茹でて、作りたてをお客様に提供しているからこそ、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”をお届けできています。



< 本件に関する報道関係からの問い合わせ先 >

株式会社丸亀製麺 マーケティング統括部 宮林、阿部、前田

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。