

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年9月15日

株式会社丸亀製麺

丸亀製麺 創業 20周年企画「あなたが選ぶ！うどん総選挙」
55万票の頂点！『タル鶏天ぶっかけうどん』
9月29日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始
～『赤タル鶏天ぶっかけうどん』『追加タルタルソース』も販売決定～

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、20周年企画の第一弾として2020年7月1日から1か月間、今まで販売した数ある季節限定うどんの中から皆さまのお気に入り商品に投票いただく「あなたが選ぶ！うどん総選挙」を開催いたしました。総投票数55万票を超える中から頂点となった『タル鶏天ぶっかけうどん』を、2020年9月29日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始いたします。さらに今年は、特製ラー油たれを合わせた「赤タル鶏天ぶっかけうどん」の販売、「追加タルタルソース(通称:追いタル)」の販売、「お持ち帰りタルタルソースの販売」も併せて開始いたします。



■55万票の頂点！

栄冠に輝いた『タル鶏天ぶっかけうどん』

『タル鶏天ぶっかけうどん』の人気の秘密はなんと言ってもこのボリューム。一軒一軒の店で粉からつくる打ち立てのうどんと柚子の風味が香る肉汁溢れる鶏天、コクのあるタルタルソースに特製のこく旨だれがよく絡み、大満足していただけるひと品です。さらに、清涼感のある水菜と玉ねぎ、柚子皮でさっぱりと召し上がっていただけます。

■おいしさとボリュームの秘密

〈その1〉揚げたての鶏天が4つも！

丼から溢れるほどのたくさんの鶏天は柔らかいもも肉を使用し、そのままでもおいしく召し上がれるよう柚子の下味をつけています。衣はサクッと、中はジューシーでうどんの旨みを引き立てます。

〈その2〉濃厚で具材たっぷりのタルタルソース

酸味の利いたピクルスと玉ねぎに大粒のゆで卵が加わり、玉子感とコクが倍増いたしました。甘辛いぶっかけだしとの意外な相性をお楽しみください。

〈その3〉清涼感アップの水菜と玉ねぎ

水菜に玉ねぎが加わり、よりシャキシャキとした食感や清涼感を加えて、全体をすっきりと仕立てました。

『タル鶏天ぶっかけうどん』と「タルタルソース」はお持ち帰りいただけますので、おうちでも手づくりできたての『タル鶏天ぶっかけうどん』をお楽しみいただけます。多くのお客さまに「食べてみたい！」「復活してほしい！」との熱いお声をいただいた、打ち立てでもちもちの麺と揚げたての鶏天、タルタルソースが絡み合うボリューム満点の『タル鶏天ぶっかけうどん』をこの機会にぜひご賞味ください。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■「タル鶏天ぶっかけ公約」 ～感謝の気持ちにお応えして“3つの公約”がすべて実現！～

『タル鶏天ぶっかけうどん』が1位を獲得したことを記念し、9月10日(木)～9月14日(月)の期間中、Twitter上で「タル鶏天ぶっかけ公約」キャンペーンを開催しておりました。本キャンペーンは、「『赤タル鶏天ぶっかけうどん』の販売」「追加タルタルソース(通称:追いタル)の販売」「お持ち帰りタルタルソースの販売」の中から「この公約を実現してほしい」というものを選んで、ツイートしていただき、皆さまから最もお声が多かった公約を実現するというものです。この度、ツイートを募った結果、皆さまから15,000件以上のツイートをいただき、感謝の気持ちと、皆さまのご期待にお応えをすべく、特別に“3つの公約”すべてを実現することに決定いたしました。

公約1
辛党も大満足の逸品を販売します!
赤タル鶏天ぶっかけ

公約2
山盛りタルタルを可能にします!
追いタルタル

公約3
ご自宅で特製タルタルを楽しめます!
持ち帰りタルタル

達成して欲しい公約を選んでツイート!
抽選で20名様に オリジナルプロフィール画像 をプレゼント!



【公約1】『赤タル鶏天ぶっかけうどん』～辛党も大満足の逸品を販売します！～

赤の秘密は、2種類のラー油を合わせた特製ラー油たれ。麺によく絡む香味ラー油と具材感が楽しめるラー油を合わせました。一軒一軒の店で粉からつくる打ち立てのうどんとまるやかなタルタルソースに、香ばしい特製ラー油たれが絡みつき、食欲をそそる一杯に仕上げました。刺激とパンチが欲しいという方におすすめです。



【公約2】追いタルタルソース～山盛りタルタルを可能にします！～

今年のタルタルソースは、ぽってりとした玉子感がアップしたものにバージョンアップ。「追加タルタルソース」でさらにボリュームを出したり、好きな天ぷらと合わせてお楽しみください。また、上級者の方にはタルタルソースをアレンジするのもおすすめです。イチ押しは【明太子】です。その他にも【わさび】【しょうが+ねぎ+ソース】【すりごま】【だし醤油+ねぎ+七味】など、アレンジレシピは無限大です。あなただけの組み合わせをお楽しみいただけます。+30円ごとに2倍～5倍まで追加が可能です。



【公約3】お持ち帰りタルタルソース～ご自宅で特製タルタルを楽しめます！～




ついに、みんな大好きな「タルタルソース」がお持ち帰りできるようになりました。お持ち帰りいただいた揚げたての天ぷらにつけて食べるもよし、ご自宅にある調味料や食材を加えてアレンジするもよし。お子さまには【コーン】や【カレー粉】、がっつり系には【おろしニンニク】、さっぱりと大人の味わいを楽しみたい方には【かつお節+醤油】や【梅肉】がおすすめです。

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	『タル鶏天ぶっかけうどん』(温)(冷) 	『赤タル鶏天ぶっかけうどん』(温)(冷) 
販売価格 (税込)	(並)690 円、(大)800 円、(得)910 円	(並)740 円、(大)850 円、(得)960 円
商品名	「追加タルタルソース」 「お持ち帰りタルタルソース」 ※最大 5 倍まで可能です。	
販売価格 (税込)	追加タルタル:30 円 追加タルタル 2 倍:60 円、追加タルタル 3 倍:90 円、追加タルタル 4 倍:120 円、追加タルタル 5 倍:150 円	
販売期間	2020 年 9 月 29 日(火)~2020 年 11 月中旬を予定 ※販売状況によって、販売開始・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	丸亀製麺全店、麺屋通り※一部店舗では販売しておりません。 【販売店舗はこちら】 https://www.marugame-seimen.com/menu/new/tarutoritenbukkake2020/pdf/shoplist.pdf	

【URL】<https://www.marugame-seimen.com/menu/new/tarutoritenbukkake2020/>

■「タル鶏天ぶっかけ公約」キャンペーン 概要

※本キャンペーンはすでに、終了しております。たくさんの方のご参加、ありがとうございました。

【期間】2020 年 9 月 10 日(木)AM9:00~2020 年 9 月 14 日(月)AM10:00

【概要】20 周年企画として実施された「あなたが選ぶ！うどん総選挙」で、『タル鶏天ぶっかけうどん』が見事第 1 位に選ばれたことを記念して、さらにおいしくなるための“3 つの公約”を発表。発表された“3 つの公約”の『赤タル鶏天ぶっかけうどん』の販売、「追加タルタルソース(通称:追いたる)の販売」「お持ち帰りタルタルソースの販売」の中から「この公約を実現してほしい」と思ったものを選択してツイートしていただくと、抽選で 20 名に「オリジナルプロフィール画像」をプレゼントさせていただきます。

▼3 つの公約

【公約 1】#赤タル鶏天ぶっかけ~辛党も大満足の逸品を販売します！~

【公約 2】#追いたるタルタル~山盛りタルタルを可能にします！~

【公約 3】#持ち帰りタルタル~ご自宅で特製タルタルを楽しめます！~

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—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)

< 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 : marugame-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。