

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2020年9月9日
株式会社丸亀製麺

《丸亀製麺史上最高の贅沢》

打ち立てうどんと神戸牛がおりなす特別なハーモニー

夜限定『神戸牛づくし膳』『神戸牛すき焼きうどん』

9月16日(水)～20日(日) 17時から数量限定で販売

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」では、9月16日(水)～9月20日(日)の期間、17時から数量限定で打ち立てうどんと神戸牛の濃厚な肉の旨みを楽しめる『神戸牛づくし膳』と『神戸牛すき焼きうどん』を販売いたします。

兵庫県産但馬牛の中でも、厳しい基準を満たした選りすぐりの神戸牛。神戸牛の特長であるきめ細やかな赤身と甘い脂、そして打ち立ての麺との相性は抜群。世界中のグルメの舌をとりこにする神戸牛ならではの旨み、豊かなコクをお楽しみ頂ける商品となっております。ぜひ日々の労りやご褒美に、ゆっくりと最高の贅沢をご賞味ください。

【至福の贅沢 ～夜限定の『神戸牛づくし膳』は神戸牛を思う存分楽しめるお膳～】

夜17時から 丸亀製麺史上 最高の贅沢 丸亀製麺 20周年

数量限定 1日4食! **神戸牛づくし膳**
神戸牛 三品の贅沢

神戸牛うどん (かけ/ぶっかけ)
神戸牛おろし和え

1,618円 (税込 1,780円)

神戸牛すき焼きうどん

数量限定 1日7食! 982円 (税込 1,080円)

【商品概要】 ※17時～の販売商品となります。

商品名:『神戸牛づくし膳』

1日限定 4食

価格:1,618円(税込 1,780円)

セット内容

- ・神戸牛うどん(かけ/ぶっかけ) ※お選びいただけます。
- ・神戸牛すき焼き
- ・神戸牛おろし和え
- ・白ごはん

“神戸牛うどん”のみならず、すき焼き、おろし和えでも神戸牛を楽しんでいただける商品です。打ち立てのうどんと神戸牛のハーモニーをお楽しみいただけます。

商品名:『神戸牛すき焼きうどん』

1日限定 7食

価格:982円(税込み 1,080円)

神戸牛の特長でもある脂の甘さと丸亀製麺のコシのある麺をお楽しみ頂ける商品です。

販売店舗:全国 496 店舗での販売となります。

※店内のみでのご提供商品となります。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

～～『神戸牛づくし膳』の食べ方のススメ～～

TORIDOLL→

1、まずは、打ち立てうどんと神戸牛を味わう

打ち立てもちもちのうどんの食感とやさしい口だけの神戸牛の食感を共に楽しみください。神戸牛ならではの旨みとコクを味わえます。

人肌でも溶けてしまうほど融点の低い脂肪分(サシ)が、筋肉の中に細かく入り込んだ「霜降り」が特長の神戸牛。きめ細やかな脂がだしに溶け出し、うどんとのハーモニーをお楽しみいただけます。



2、神戸牛を生玉子にたっぷり絡めて味わう

すき焼き風に味付けをした神戸牛と野菜を生玉子にたっぷり絡めて、ごはんと共に楽しみください。

溶けた脂の旨みが鍋全体にひろがり、コクのある深い味わいとなります。柔らかく、しっとりとした神戸牛ならではの風味をお楽しみください。



3、神戸牛と大根おろしでさっぱりと味わう

大根おろしと神戸牛にポン酢と七味をかけてご提供をさせていただきます。神戸牛の甘い脂と丸亀製麺特製七味の“ぴりっ”と心地良いアクセントが相性抜群です。

さっとお湯にくぐらせ柔らかく仕上げた神戸牛におろしポン酢と丸亀製麺特製の七味をかけてご提供いたします。しっとりとした神戸牛におろしポン酢がよく絡みさっぱりとお召し上がりいただけます。



【神戸牛とは】

きめ細かく上品な甘みのある赤身が脂肪の風味・香りと溶け合うハーモニー。神戸牛のおいしさの秘密は、人肌でとけるほど融点の低いサシ(脂肪分)が筋肉の中に細かく入り込んだ状態、いわゆる「霜降り」です。またおいしさの決め手であるオレイン酸が豊富であることも化学分析で明らかになっています。

※神戸牛と神戸ビーフは同じものです。

特長①【霜降り】

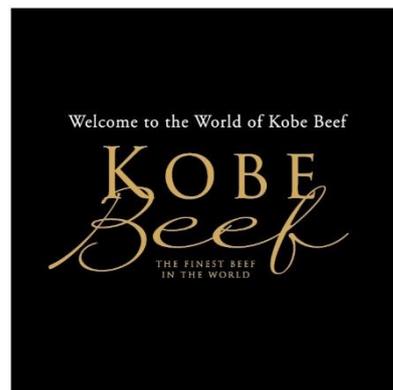
融点の低いサシ(脂肪分)がとくに細かく、筋肉の中に入り込んでいる

特長②【赤身】

肉繊維がきめ細かく、上品な甘みがある

特長③【うまみ成分】

脂肪の風味が決めてであるオレイン酸やうまみ成分のイノシン酸を豊富に含む



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■商品概要

商品名	『神戸牛づくし膳』 	『神戸牛すき焼きうどん』 
販売価格	1,618 円(税込 1,780 円)	982 円(税込 1,080 円)
販売数	1 日限定 4 食	1 日限定 7 食
販売時間	17 時以降の販売	
販売期間	2020 年 9 月 16 日(水)～2020 年 9 月 20 日(日) ※販売店舗により販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。	
実施店舗	販売店舗は下記 URL 内の店舗一覧をご参照くださいませ。 全国 496 店舗での販売予定となります。 【販売店舗リストはこちら】 https://www.marugame-seimen.com/menu/kobegyuudon2020/pdf/shoplist.pdf	
URL	https://www.marugame-seimen.com/menu/kobegyuudon2020	

—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。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—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、作り立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。