

桃屋と丸亀製麺が初のコラボレーション！
桃屋のトッピングで自分だけの“神盛り”を楽しもう！
#丸亀の桃屋トッピング祭 2月25日より開催

株式会社桃屋(本社:東京都中央区、代表取締役社長:小出雄二)は、2月25日(月)より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」とコラボレーションした桃屋のトッピングが楽しめる『#丸亀の桃屋トッピング祭』を開始します。



『#丸亀の桃屋トッピング祭』では桃屋の定番かつ人気商品である「江戸むらさき ごはんですよ!」「辛そうで辛くない 少し辛いラー油」「梅ごのみ」の3点をご用意しました。店頭では桃屋トッピングを3種類それぞれ30円で自由にお選びいただき、お客様オリジナルのうどんが楽しめます。また、桃屋と丸亀製麺のオススの組み合わせ3種類とともに、2月11日に行われた丸亀製麺のファンミーティングより生まれた裏技アレンジ4選も公開します。

味を大切に作る桃屋と、打ちたての麺にこだわりぬいた丸亀製麺とのコラボレーションによって、様々な組み合わせを楽しんでいただき、うどんの新しい味わいを提案します。

味を大切に…



<株式会社桃屋が丸亀製麺コラボについて期待すること>

桃屋は、桃屋商品の調味料としての用途訴求に力を入れており、公式ホームページでは“誰でも簡単に、失敗せずに作れて驚くほどおいしい”をコンセプトとした「かんたんレシピ」を 300 メニュー紹介しています。

丸亀製麺との今回のコラボは、まさにこの方向性と合致するものであり桃屋商品の用途拡大に繋がるものと考えます。既に「かんたんレシピ」にはうどんのレシピをご紹介しますが、桃屋商品はうどんと相性が良く、旨味やだしがしっかりと効いているので味付けの調味料としてご使用いただけます。

丸亀製麺の店舗で多くのお客様が“こだわり抜いたうどん”に桃屋商品をトッピングしていただき、いままでに無かった新しい美味しさを発見していただけることを期待しています。

<『#丸亀の桃屋トッピング祭』 限定トッピング>

【江戸むらさき ごはんですよ！】



【辛そうで辛くない少し辛いラー油】



【梅ごのみ】



<丸亀製麺×桃屋のオススメの組合せ 3 品>

【かけうどん×ごはんですよ！×天かす】

磯の香りが、ふんわり広がる。



【釜玉うどん×食べるラー油】

コクと辛みで、あと引くおいし



【ぶっかけうどん×梅ごのみ】

つるつるとのごし。ふわっと梅の香り。



<2月11日に開催されたファンミーティングの様子>

2月11日に丸亀製麺公式ツイッターの募集告知により集まった熱狂的な丸亀製麺ファン 28 名が丸亀製麺大崎センタービル店に集まり、ファンミーティングが実施されました。

参加したファンの皆さんが熱く意見を出し合い、それぞれが考案したレシピから桃屋と丸亀製麺の裏技アレンジとして 4 つを厳選しました。



<ファンミーティングによって生まれた裏技アレンジ4選！>

【梅とろ月見の釜揚げうどん】



【釜揚げうどん×梅ごのみ×とろろ×温泉玉子×わさび】

■アレンジ方法

- 1.つけだしにとろろと温泉玉子、梅ごのみを投入。
- 2.しっかりと混ぜてお好みでねぎを入れる。
- 3.麺をからませて、直前にわさびをちょい足して食べる。

【海苔とろ釜玉】



【釜玉うどん×ごはんですよ！×とろろ×わさび(少々)】

■アレンジ方法

- 1.とろろとごはんですよ！とわさび(お好み)を先に混ぜておく。
- 2.混ぜりきったら釜玉うどんに投入。
- 3.ほどよく混ぜ合わせて勢いよくすすする。

【梅ねぎ富士見うどん】



【かけうどん×梅ごのみ×ねぎ×大根おろし】

■アレンジ方法

- 1.梅ごのみとねぎを事前に混ぜる。
- 2.かけうどんに1のをせ、大根おろしとしょうがのをのせる。
- 3.少しずつトッピングしてくずしながら食べる。

【さっぱり梅のおろしぶっかけ】



【ぶっかけうどん×梅ごのみ×大根おろし(2つ)×温泉玉子】

■アレンジ方法

- 1.梅ごのみと大根おろし(2つ)をしっかりと混ぜる。
- 2.ぶっかけうどんに1と温泉玉子を投入。
- 3.好みのタイミングで温泉玉子をくずして味の変化楽しむ。

味を大切に…



【『#丸亀の桃屋トッピング祭』概要】

実施日時 : 2019年2月25日(月)~3月31日(日)
※なくなり次第終了。販売終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。
※各店舗の営業時間に準ずる。

実施エリア : 「丸亀製麺」全店
※一部店舗では実施していません。

商品名 : 特別コラボレーショントッピング
「江戸むらさき ごはんですよ!」「辛そうで辛くない少し辛いラー油」「梅ごのみ」

販売価格 : 各 30円 ※価格は税込です。

URL : <http://bitly.com/2SH1Ny5>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社桃屋 営業企画室

TEL: 03-3668-7842 fax: 03-3668-7843

担当: 森本 (morimoto@momoya.co.jp)

栗山 (kuriyama@momoya.co.jp)