

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2024年11月20日
株式会社丸亀製麺

＜この冬は、俺たちがガツンと、アツくする。＞

丸亀製麺と株式会社TOKIOが共同開発

新作！『俺たちのトマト豚汁うどん』

待望の復活！『俺たちの豚汁うどん』

2024年11月26日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始
さらに、株式会社TOKIO出演の新TVCMが2024年11月24日(日)から放送開始！

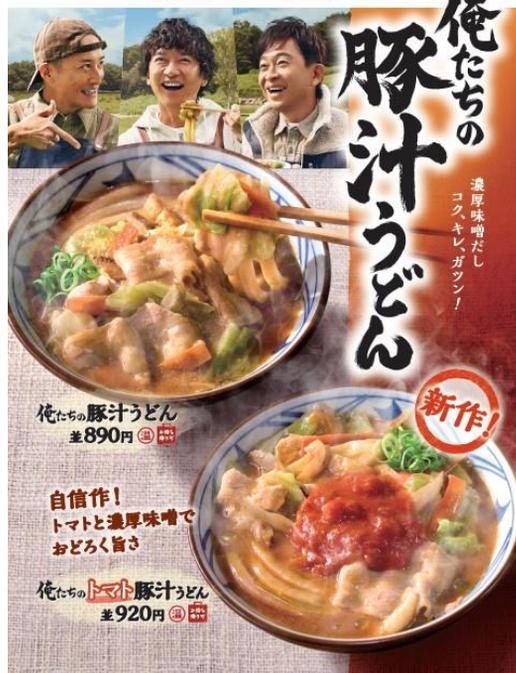
株式会社丸亀製麺(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:山口 寛)が展開する、食の感動体験を追求し、手づくり・できたてにこだわる讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、株式会社TOKIOの松岡 昌宏さんと共同開発した新作の『俺たちのトマト豚汁うどん』を、2024年11月26日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始します。さらに、『俺たちの豚汁うどん』も同日より販売開始します。全店に麵職人※1がいる丸亀製麺では、毎日すべての店で国産小麦、塩、水のみから打つうどんを提供しています。そんな打ち立てうどんと、濃厚な特製味噌だし、たっぷりの具材をからめて、身も心も温まる一杯をご堪能ください。

また、株式会社TOKIOの城島 茂さん、国分 太一さん、松岡 昌宏さんが出演する新TVCM丸亀製麺「11月26日から！俺たちの豚汁うどん」予告篇を2024年11月24日(日)、25日(月)の2日間放送し、新TVCM丸亀製麺「ガツンとアツい！俺たちの豚汁うどん&トマト豚汁」篇を2024年11月26日(火)より全国で放送(一部の地域を除く)開始します。今回の撮影には、株式会社TOKIOが福島県西郷村で開拓し続けるクリエイティブリアルフィールド「TOKIO-BA」に、株式会社TOKIOの3名と丸亀製麺の社員を含む総勢約100名が集まり、チーム一丸となって作り上げました。両社のアツい想いをTVCMにも乗せてお届けします。

※1麵職人とは、丸亀製麺独自の麵職人制度に合格した者に与えられる称号です。麵職人が不在の日や時間帯もございます。

《おいしさを追求し続ける両社だからこそ実現した新作『俺たちのトマト豚汁うどん』と、『俺たちの豚汁うどん』で、この冬の心も身体もアツくする》

ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺 × Do it ourselves TOKIO



2021年に販売を開始し、累計販売数は280万食※2を超える“俺たちの豚汁”シリーズ。「あの味が忘れられない」と再販を待ち望む多くの声にお応えし、この冬、再登場します。“俺たちの豚汁”シリーズは、日本の冬の国民食である豚汁を丸亀製麺と株式会社TOKIOが独自に解釈し、コチュジャンやオイスターソースを入れることで、豚汁だけど豚汁じゃない、唯一無二のやみつきな味わいを生み出しています。

そんな“俺たちの豚汁”シリーズから登場する新作の『俺たちのトマト豚汁うどん』は、ご好評いただいている『俺たちの豚汁うどん』をもっとおいしく、さらに新たな食の感動を与えていきたいという想いから開発。松岡さんが自宅で味噌汁にトマトを入れることがあり、そこから着想を得ました。ベースとなる『俺たちの豚汁うどん』に特製トマトソースをかけて仕上げた一杯です。濃厚な特製味噌だしに、トマトの旨みと酸味が加わることで、味わいに広がり生まれ、さらに爽やかさもプラスされて唯一無二のおいしさに。これまでにない驚きの旨さを実現しました。固定観念にとらわれず、常に新しい挑戦をし続ける両社だからこそ実現した商品です。

厳しい寒さが予想される今年の冬、そんな季節の始まりに、丸亀製麺では手づくり・できたてで、身も心もガツンとアツくする『俺たちのトマト豚汁うどん』と『俺たちの豚汁うどん』をご用意しています。最後のひと口まで心地よくあたたかい冬のうどんを、店内でもご自宅でもお楽しみください。

※2 2021年11月29日～2024年5月13日までの“俺たちの豚汁”シリーズの累計販売数

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《食べたら、やみつき！トマトの旨みと酸味でコクが広がる

特製トマトソースと濃厚味噌の新作『俺たちのトマト豚汁うどん』



豚汁とトマトという驚きの組み合わせで、唯一無二の味わいを実現した『俺たちのトマト豚汁うどん』。濃厚な特製味噌だしと打ち立てうどんとの相性を考え抜いた特製トマトソースは、ダイスカットされたトマトに、にんにく、特製の味噌などをバランスよく加え、酸味を少し抑えた特別仕立て。さらにオリーブオイルを加え、舌あたりがよく風味豊かな味わいに仕上げています。トマトの旨みと程良い酸味が加わることで、ベースの特製味噌だしの濃厚な味わいに深みが生まれ、程よい爽やかさがプラスされることで箸が止まらぬ一杯に。特製トマトソースを少しずつ馴染ませて食べるもよし、全体をまぜてからめてマイルドになった味わいを楽しむもよし、味わいの変化を楽しみながら最後のひと口までたまらぬおいしさの一杯です。

■新作『俺たちのトマト豚汁うどん』開発の背景



松岡さんがご自宅でお食事の際に、味噌汁にトマトを入れることがあり、そこから着想を得た今回の新作。『俺たちの豚汁うどん』のおいしさを活かしつつ、これまでにない驚きのおいしさを実現するため、あえてシンプルに特製トマトソースのみを加えました。特製トマトソースには、ベースの特製味噌だしにも合うよう試行錯誤し、特製の味噌とにんにくを調合。ダイスカットされたトマトは打ち立てうどんとよくからみ、程よくトマトの旨みが全体に広がるよう仕立てました。仕上げに、全体の味わいをまとめるオリーブオイルを加えたこともこだわりの一つです。

《目指したのは打ち立てうどんに最高に合う豚汁

豚汁だけど豚汁じゃない！『俺たちの豚汁うどん』おいしさへのこだわり

【おいしさへのこだわり①】コク深く、旨味たっぷりの特製味噌だし

うどんに最も合う豚汁を生み出すために、開発時松岡さん自ら各地から取り寄せた数十種類の味噌から厳選し、独自のブレンドが誕生。甘みやコク、キレ、旨みを引き出すよう調整された、まさに『俺たちの豚汁うどん』のために誕生した味わいです。さらに、しょうがやにんにくで香りを、コチュジャンの甘辛さとオイスターソースの旨みを加え、よりコク深い味わいに仕上げています。北海道産の真昆布や厳選した複数の削り節から引く白だしを使用しているため、濃厚でコク深い味わいの中にもだしの風味を感じます。



【おいしさへのこだわり②】豊富な具材がだしをさらに旨くする

『俺たちの豚汁うどん』ならではのおいしさを実現するため、特製味噌だしに合う様々な具材の中から豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ごぼう、油揚げを使用。特製味噌だしで煮込むことで、素材から染み出る旨みや野菜の甘みがさらにおいしさを引き立てます。さらに、じゃがいもペーストを加えることで、甘みと風味、とろみが増し、茹でたての麺にしっかりと特製味噌だしがからみます。仕上げの白胡椒がアクセントとなり、全体の味が引き締まります。



【おいしさへのこだわり③】打ち立てうどんに最高に合う豚汁

特製味噌だしにからむよう、茹で釜から直接すくいあげる茹でたての「釜抜き麺」でご提供します。すべての店で毎日国産小麦、塩、水から職人がつくる打ち立てうどんに濃厚な特製味噌だしが絡み、すする度にもちもち食感と小麦の風味とともに、特製味噌だしの旨みやコク、香りを味わっていただけます。



※お持ち帰りの場合は、水で締めた麺を温めてご用意します。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

■株式会社TOKIOとともにつくった『俺たちの豚汁うどん』開発の背景・想い

“日本を元気にしたい”という強い想いと、「手づくり・モノづくり」にこだわる姿勢に共鳴し、株式会社TOKIOと「共創型パートナーシップ」を2021年4月に締結後、食育に関心を持つ国分さんが開発に参加した『丸亀こどもうどん弁当』を発売しました。また、国分さんとは、「丸亀製麺 こども課」とともに、「丸亀製麺×株式会社TOKIO×こどもわくわく食育プロジェクト」にて食の体験プログラムを開発。松岡さんとは、共同開発をしたガツンと旨い『トマタまカレーうどん』を2021年に発売しました。多くのお客さまからご好評をいただき、2022年には『とろける4種のチーズトマタまカレーうどん』、2023年には『豆乳仕立ての冷やしトマタまカレーうどん』、2024年には『甘口トマタまカレーうどん』と、毎年新作を開発してきました。そして、城島さんとは、日本全国の方からご応募いただいた熱い想いに応え、「手づくり・できたてのおいしさ」が詰まった丸亀製麺のうどんを、キッチンカー「笑顔うどん号 にこまる」で各地を巡り、思い出の一杯をふるまい、皆さまに笑顔をお届けする「キッチンカープロジェクト」を実施しました。

『俺たちの豚汁うどん』の開発は、固定観念にとらわれず、常に新しい挑戦をし続ける両社だからこそ、そして、長年豚汁のおいしさに魅了されてきた株式会社TOKIOとだからこそ実現されました。日本の冬の国民食「豚汁」に向き合い、丸亀製麺の打ち立てうどんに最高に合う新しい豚汁を考案。丸亀製麺のうどんへのこだわりと技、そして松岡さんならではのアイデアと知識が合わさって誕生しました。そして「共創型パートナーシップ」4年目のこの冬に、新作の『俺たちのトマト豚汁うどん』を開発。世の中にもっと食のおいしさや感動を与えていきたいと考えています。丸亀製麺と株式会社TOKIOのこだわりと想いが詰まった、この冬にぴったりの『俺たちのトマト豚汁うどん』と『俺たちの豚汁うどん』をぜひご賞味ください。

【商品概要】

	『俺たちの豚汁うどん』(温)	『俺たちのトマト豚汁うどん』(温)
商品名		
価格(税込)	(並)890円、(大)1,050円、(得)1,210円	(並)920円、(大)1,080円、(得)1,240円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※一部店舗では販売していません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 ※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更させていただく場合がございます。 【店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1126.pdf ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。	
販売期間	2024年11月26日(火)～2025年1月中旬 ※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ございます。	
備考	お持ち帰り可能商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※容器代として1杯につき別途40円を頂戴します。 ※締めた温うどんでご提供します。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。	

【URL】 <https://jp.marugame.com/menu/tonjiru/>

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《福島県西郷村の「TOKIO-BA」に集結しチーム一丸となって撮影を行った、 新TVCM 丸亀製麺「ガツンとアツい！俺たちの豚汁うどん&トマト豚汁」篇》

今回の新TVCMは、株式会社TOKIOが福島県西郷村で行なっているプロジェクト「TOKIO-BA」で撮影を行いました。地元の丸亀製麺の社員を含む総勢約100名が集結し、株式会社TOKIOの3名とともにチーム一丸となってアツい想いを込めて撮影に挑みました。新TVCM 丸亀製麺「ガツンとアツい！俺たちの豚汁うどん&トマト豚汁」篇では、松岡さんが大きな釜で『俺たちの豚汁うどん』と『俺たちのトマト豚汁うどん』を真剣に調理する様子をお届けします。

「TOKIO-BA」の広大な敷地にある大きな釜の前に立ち、エプロンを身にまとった松岡さんの「この冬は、丸亀製麺とTOKIOが、ガツンとアツくする！」というセリフからスタート。毎日すべての店で職人が粉から打つもちもちのうどんに、特製味噌だしを豪快に盛り付けると、丸亀製麺と株式会社TOKIO松岡さんのアイデアが詰まった『俺たちの豚汁うどん』が完成。

「豚汁だけど…」という城島さんの声掛けに、『俺たちの豚汁うどん』を手にしたお客さまは驚いた様子で「豚汁じゃない！」と反応します。その後、松岡さんと、城島さん、国分さんが3名並んで登場し、「俺たちの豚汁うどん」と声を揃えます。

さらに、『俺たちの豚汁うどん』に特製トマトソースをかける松岡さん。松岡さんの「さらに新登場！爽やかなトマト豚汁も！」の掛け声とともに、今回新たに登場する、トマトの旨みと酸味でコクが広がる驚きの旨さを実現した『俺たちのトマト豚汁うどん』が完成します。

最後には、松岡さんが2商品を両手に持ち「お店でぜひ！」と一言。「TOKIO-BA」に集い「俺たちの豚汁」シリーズを楽しむお客さまや、心を込めて調理をする麺職人※が映し出され、本TVCMは締めくくります。

常に新しい挑戦をし続ける両社だからこそ実現した、アツい想いがこもった商品。自信たっぷりに調理し提供する松岡さんの真剣な表情や商品に向き合う姿にぜひご注目ください。

※麺職人とは、丸亀製麺独自の麺職人制度に合格した者に与えられる称号です。麺職人が不在の日や時間帯もございます。

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「11月26日から！俺たちの豚汁うどん」予告篇(15秒)

放送日 : 2024年11月24日(日)～11月25日(月)まで

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

URL : <https://youtu.be/nnjXptGIH1U>

タイトル : 丸亀製麺「ガツンとアツい！俺たちの豚汁うどん&トマト豚汁」篇(15秒)

放送開始日 : 2024年11月26日(火)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

URL : https://youtu.be/msuMviR_aKM

丸亀製麺「ガツンとアツい！俺たちの豚汁うどん&トマト豚汁_メイキングムービー」

URL : <https://youtu.be/ew0d2gbUdwU>

丸亀製麺「ガツンとアツい！俺たちの豚汁うどん&トマト豚汁」インタビュー

URL : <https://youtu.be/oU9okWIVqo8>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0I1c3ajaWTMKJlJA>

※上記サイトにて、2024年11月20日(水) 0時からご覧いただけます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL

■TVCMカット 新TVCM 丸亀製麺「ガツンとアツい！俺たちの豚汁うどん&トマト豚汁」篇

※CMカット画像の無断転載は禁止です。



■撮影エピソード

10月某日、秋晴れの中、丸亀製麺と株式会社TOKIOが共同開発した『俺たちのトマト豚汁うどん』『俺たちの豚汁うどん』のTVCM撮影が行われました。今回の撮影場所は、株式会社TOKIOの大型事業プロジェクトとして開拓中の福島県西郷村にある東京ドーム2個分の広大なクリエイティブリアルフィールド「TOKIO-BA」。一般の方、丸亀製麺のスタッフや家族、株式会社TOKIOの3名が『俺たちのトマト豚汁うどん』と『俺たちの豚汁うどん』を振る舞うという企画を撮影しました。清々しい秋風の中、子どもも大人も楽しみながら撮影が進行。開発者である松岡さんが「おいしい？」と気さくに話しかけたり、みなさまと楽しそうに触れ合ったり和やかな雰囲気、城島さん、国分さん、松岡さんの笑顔も印象的でした。ラストの集合カットは、約100名の皆さんが全員で「丸亀製麺！」と叫ぶ、とてもインパクトのあるものに。丸亀製麺と株式会社TOKIOのこだわりと想いが詰まった、この冬をガツンとアツくする『俺たちのトマト豚汁うどん』と『俺たちの豚汁うどん』を、ぜひお楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

■株式会社TOKIOさんへのインタビュー

※敬称略

Q1.この度、丸亀製麺との共創商品『俺たちの豚汁うどん』が再登場いたしますが、御三方のお気持ちはいかがでしょうか。

松岡: 今回も丸亀製麺さんの麺へのこだわりは、我々もしっかり考えつつ、そこに自分のアイデアを照らし合わせまして、皆さまが食べたことのない唯一無二の商品を味わっていただきたいということで、再販させていただくことができました。ぜひ皆さまに、我々の『俺たちの豚汁うどん』を食べていただいて、心も体もあたたまってもらいたいと思います。

城島: やっぱ「もう1度食べたい」「あの味が忘れられない」という声がたくさんあったというのは、本当に単純に嬉しいです。自分自身の中でも、また皆さんに届けられるっていうのも嬉しい思いでいっぱいです。

松岡: そんな思いでいっぱいですか、それはよかったです。

国分: 松岡くんがチームを組んで、これだっていうものを、最後まで妥協なく追求し続けてる味なので、その味を、まだ食べてない方はぜひ食べてもらいたいですし、前回食べた方もいると思いますのでその方も、ちょっとだけ変わってる部分もあるので、味比べもしてもらえたら嬉しいなと思います。

Q2.今回新たに開発した『俺たちのトマト豚汁うどん』ですが、その開発の背景やこだわりを松岡さんからお聞きたいのと、実際に食べてみたお2人の感想をそれぞれ教えてください。

松岡: 会議をいつもするんですが、その時に「いい意味でブラッシュアップをしたいね」という案が出まして。このガツンとした豚汁のうまさを残しつつ、ブラッシュアップしようということで、一緒につくってる浦郷君(丸亀製麺の商品開発担当者)と一生懸命考えました。自分、普段家で味噌汁にトマトを入れることがあるんですね。その感じの旨み、酸味を加えることによって、また新たな角度で『俺たちの豚汁うどん』を楽しんでいただけるんじゃないかっていうところから始まりまして。あの手この手で表現できたと思います。

城島: もうほんとに、最初はトマトと味噌って合うのかなという単純な疑問はあったんですけど、実際食べてみたら、ものすごい合うと言いますか、さっぱりして、より一層進むと言いますか、また違った味わいですよね。『俺たちの豚汁うどん』と。だから、その食べ比べっていうのも楽しいなと思いましたね。

国分: コクがあるんだけど、トマトが入っている分だけ、さっぱり食べられるということで、1度じゃなく何度でも飽きずに食べられる味だになっていうのと、またやりよったな松岡！っていう感じです。

松岡: してやったりです。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

Q3.今回も、丸亀製麺と株式会社TOKIOさんの“アツイ”想いがのった共創商品となりますが、今、御三方の中で熱中していることや、ココロもカラダもアツくなった出来事がございましたら教えてください。日常生活の中で再燃している趣味やブームについて教えてください。

松岡:熱中なんかしてますか？

城島:なんだろ、また始めてること。

松岡:燃えてること。

城島:なにかな。やっぱり改めて、なんかアナログなこと、なんか便利なきがたがたくさんあるじゃないですか。デジタル化して。で、単純に、家の中でやるとしても、道具を使ってボール遊びとか。うん、何か分かんない。

松岡:何の話してるんですか(笑)。

城島:ボール、ゲーム。

松岡:ゲームしてるんですか？今年54の男が。

城島:子供とね。

松岡:ああ！子供と！そう言ってくれないと。

城島:自分たちで経験したこと、また2周、3周して、またもう1回体験してる感じ。これ面白いなと思いますね。

松岡:でも、燃えるっていうと、今日の撮影ちょっと燃えませんでした？後ろにいてくださった皆さんが、丸亀製麺さんの東北の方で、本当に皆さんお店で働いてらっしゃる方が一丸となってこのTVCMを作ろうって、ちっちゃいお子さんから年配の方まで。うどんだけじゃなく、一緒にTVCMまで作っているっていう、チーム丸亀の強さみたいなもの、ちょっと感じましたよね。

城島:この場所もよかったね。正解でしたね。

松岡:いやらしいな、自分たちの手前みそ。味噌だけにやかましい(笑)。本当ですよ。

国分:そう、その熱を私たちも今ここに注入してる。「TOKIO-BA」っていう場所で撮影させていただけたことは、すごく嬉しいです。ほんとです。今まさに私たちはこの開拓に燃えてるような状況ですからね。

松岡:チーム丸亀のだしになればいいなと。

Q4.最後に商品を楽しみに待っている丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いいたします。

松岡:いつも丸亀製麺、この味を愛していただいてありがとうございます。今回もとても自信のある唯一無二の味ができたと思っていますので、ぜひ食べてあたたまってください。よろしくお祈りします！

城島:また今年も再販ということで、『俺たちの豚汁うどん』、そしてまた新たに松岡さんと丸亀製麺さんが考えたメニューも登場しますので、いろいろなバリエーションがある冬になればいいなと思っています。ぜひお楽しみください！

国分:飽きないように色々なものを考えながら作っております。今年の冬はまた寒くなると思いますので、このうどんを食べてほっこりしてもらえたら嬉しいなと思います。

このうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■丸亀製麺について

「このうどんは、生きている。」をブランドメッセージに掲げ、日々、食の感動体験を追求し手づくりの「おいしいうどん」をお客さまに提供しています。私たちは一軒一軒が製麺所であり、徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、手間を惜しまず粉からうどんを日々つくり続けています。

技と感性を磨いた「麺職人たち」が、100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、つくりたてをお客さまに提供しているからこそ、独自のもちもちの食感とおいしさを守り続けることができているのです。海外でも「Marugame Udon」として、つくりたて、できたての、おいしいうどんと天ぷらを、自分のスタイルで楽しめる活気あふれる店として、毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。



【丸亀製麺のサステナブルな活動について】

丸亀製麺ではサステナブルな活動に取り組んでいます。

例えば、ダイバーシティ&インクルージョンの推進を目的として、2023年8月より兵庫県加古川市に、釜揚げうどん桶のリユースを行う「丸亀製麺 桶工房」を開設しました。2027年までに約300店舗を対象に障がい者雇用を進めながら、年間10,800個の修理を行い、年間廃棄木材約1.5tの削減を目指します。

また、子ども達に食の楽しさや尊さを伝える「食育活動」にも積極的に取り組んでいます。「こどもうどん教室」では、うどんを粉と塩と水を手で混ぜるところから体験でき、キッチンカーを用いた出張教室も日本中で実施をしています。そして、環境面ではプラスチック使用量の削減にも取り組んでいます。店内では繰り返し使用可能な食器の活用や、テイクアウト商品のカトラリーやビニール袋へのバイオプラスチック配合など、石油由来素材の使用削減を進めています。

HP: <https://www.toridoll.com/sustainability/>



■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>