

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL →

Press Release

2025年1月7日
株式会社丸亀製麺

打ち立てうどんにからめてうまい、 冬の旨み溶け込む“だし”が堪能できる3種類が勢ぞろい 鴨と牡蠣、冬の2大人気商品が初の同時発売 完全新作! だしが決め手の『鶏天ふわ玉カレーうどん』も登場

2025年1月15日(水)から全国の丸亀製麺にて販売開始

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、全国の丸亀製麺にて『鴨ねぎうどん』、数量限定で『牡蠣たまあんかけうどん』を期間限定で販売いたします。また、一部店舗では、新作『鶏天ふわ玉カレーうどん』を同時期に販売いたします。

いよいよ、冬本番。丸亀製麺では最初のひと口から最後のひと口まで心地よくあたたかいうどんを豊富にご用意しています。麺職人※が全店配置され、おいしさに磨きがかかった打ち立て、茹でたてのうどんに、冬の旨みが溶けだした、あつあつのだしをたっぷりとかからめてお召し上がりください。

※ 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。



何度も行きたい、冬の打ち立て。

丸亀製麺の冬の季節商品の中でも1位2位を争うほどの人気商品『鴨ねぎうどん』と『牡蠣たまあんかけうどん』が同時に販売するのは、今年の冬が初めてとなります。打ち立てうどんにからむ、合鴨肉の脂の甘みが溶けだした特製鴨だしがたまらない『鴨ねぎうどん』。広島県産の牡蠣が贅沢に6個も楽しめる『牡蠣たまあんかけうどん』は、麺をすすった瞬間、牡蠣の旨みが染みでた玉子あんかけが口いっぱいになり、心も身体も温めてくれます。そして、完全新作『鶏天ふわ玉カレーうどん』は、いりこが香るカレーあんかけにふわふわの玉子がたっぷり、さらに鶏天3つが添えられたボリューム満点の一杯です。冬にしか味わうことのできない3商品をぜひお楽しみください。

《冬の旨みが溶け込むだしに打ち立てうどん、具材がもたらす、心も身体も沁みる味わい》

“うどん”は、打ち立てのうどん、だし、具材が三位一体となっておりおいしさを生み出しています。だしは、いわばうどんのおいしさを引き立てる立役者のような存在ですが、この冬はだしのおいしさをご堪能いただける3商品をご用意しました。

丸亀製麺のだしは、毎日すべての店で粉から打つうどんと同様、作り置きせずに数時間おきに店内で引いています。北海道産真昆布と混合節からまずは「白だし」を取り、それが丸亀製麺のだしのベースとなっています。

今回登場するのは、そんなこだわりのだしに、鴨、牡蠣や鶏天などの具材、さらにその具材の旨みがたっぷり溶け出し、うどんに合うよう仕立てられた、冬にしか出会えない三種三様の味わいです。打ち立てのうどんにあつあつのだしをたっぷりとかからめてお召し上がりください。だしが変わると味わいも変化していく、そんな讃岐うどんならではの楽しみ方が、冬の味わいとともに丸亀製麺では体験できます。ぜひ様々なうどんでお召し上がりいただき、冬に食べたい自分好みのあたたかいうどんを発見してみてください。

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

TORIDOLL →

《こっくりと濃厚な味わい深い脂の旨み『鴨ねぎうどん』》



合鴨肉は、打ち立てのうどんと一緒に召し上がりいただくために最適な厚みのロース肉を使用。ご注文をいただいてからだしと一緒に火にかけ、手早く仕上げることで、しっとり、やわらかな食感に。あしらいの三つ葉と柚子皮の香りがアクセントになり、濃厚なだしに爽やかな香りとうま味をもたらします。旨みがぎゅっと詰まった合鴨肉、焼き目香ばしい白ねぎ、そして特製鴨だしをあわせた、冬の旨さが詰まった一杯です。



寒い季節には甘みがより一層増す白ねぎ。お店でじっくり焼き目を付けることで、甘みが引き出され、とろりとした食感と香ばしさをお楽しみいただけます。鴨の脂が沁みだしを含んで、冬ならではのおいしさが生まれます。



【打ち立てうどんによくからむ、特製鴨だしの深い味わい】

お店で数時間おきにひく白だしに特製のかえしを合わせ、そこに合鴨肉の旨みと脂の甘みが加わった『鴨ねぎうどん』専用の特製鴨だし。だしに合鴨の脂が加わることで旨みがぐっと増し、奥深い味わいに。ひと口すすると、風味豊かな香り、合鴨肉本来のコクと旨み、白ねぎの甘みが口に広がります。茹でたての釜抜き麺と、あつあつの特製だしをからめて、身も心も温まる一杯をお召し上がりください。

《広島県産の浜ゆで牡蠣を贅沢に6個使用！『牡蠣たまあんかけうどん』》



広島湾内で育つ牡蠣は、川からも水が流れ込み山からのミネラルや栄養分もたっぷり強い甘みがあります。浜ゆで牡蠣は、水揚げされた後すぐに、浜で殻ごと海水で茹で上げるため、新鮮でぷりっとした食感が特長です。そんな浜ゆで牡蠣の旨みがたっぷり染み出した玉子あんかけを、もちもちのうどんとからめて味わうと至福の味わいに。



うどんは、釜から直接器に盛り付ける釜抜き麺でご提供いたします。水で締めない麺は、表面が毛羽だっており、だしがよくからみます。小麦がふわっと香る、打ち立て、茹でたてのうどんに、あつあつの玉子あんかけをたっぷりからめて、濃厚な牡蠣の旨みとともにご堪能ください。



【牡蠣の濃厚な旨みがたっぷりと溶け出した、あつあつの玉子あんかけ】

玉子あんかけのベースは、香り豊かな白だし。そこに数回にわけて玉子を溶き入れることで、ふわりとした食感に。ご注文ごとに牡蠣、玉子あんかけ、白ねぎと一緒に炊くため、牡蠣の凝縮された旨みが玉子あんかけに染みだし、ひと口ごとに、冬の旨みを感じていただけます。また、白ねぎの程よい食感と甘みがおいしさを引き立てます。あんかけ仕立てのだしはとろみがあり、最後のひと口まであつあつのままお召し上がりいただけます。

《だしが香るカレー玉子あんかけにボリューム満点の鶏天が3つ！『鶏天ふわ玉カレーうどん』》



ジューシーさがたまらない食べ応えのある鶏天がごろっと3個。サクサクに揚げた衣にかけられる仕上げのカレー粉の香りが食欲をかきたてます。店内仕込みのカレーそぼろは、カレー粉で炒めて香りを出した挽き肉に、特製のかえしとかつおの粉末で旨みを加え、しょうがやんにんにくでより力強い味わいに仕立てました。さらに、カレーそぼろの上で徐々に溶けるバターが全体にコクをたらしめます。だしの風味香るカレー玉子あんかけと、打ち立てのうどんがよくからみ、箸が止まらぬ一杯。味わいが何層にも重なる、この冬新登場のおいしさをお楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→



【味わいの変化も楽しめる、いりこが香るカレー玉子あんかけ】

白だしがベースのあつあつでふわふわのカレー玉子あんかけは、いりこが香る仕立てに。丸亀製麺の定番商品『カレーうどん』に使われるカレーだしも加えることで、ピリッとしたカレーの味わいの中に、風味豊かなだしの香りがふわっと漂います。カレー玉子あんかけの玉子は、ふわふわな口当たりと玉子のコクをより楽しんでいただける、大きめの粒感に仕上げました。パンチの効いた味わいのカレーそばろを徐々にくずして食べれば、味の変化が楽しくて、クセになること間違いなしです。

【商品概要】

商品名	 <p>『鴨ねぎうどん』</p>	 <p>『牡蠣たまあんかけうどん』</p>	 <p>『鶏天ふわ玉カレーうどん』 バター添え</p>
価格 (税込)	(並)890 円、(大)1,070円、(得)1,250円		
販売店舗	<p>全国の「丸亀製麺」のロードサイド (主に幹線道路沿いにある独立店舗)を中心とした店舗</p>		<p>全国の「丸亀製麺」のショッピング センターおよびテナントを中心とし た店舗</p>
販売期間	<p>2025年1月15日(水)~3月上旬まで ※『牡蠣たまあんかけうどん』は、なくなり次第終了となります。 ※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。</p>		
お持ち帰り について	<p>『牡蠣たまあんかけうどん』はお持ち帰りできません。 『鴨ねぎうどん』『鶏天ふわ玉カレーうどん』は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50円別途頂戴します。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※『鴨ねぎうどん』はお持ち帰りに三つ葉はつきません。</p>		

URL: <https://jp.marugame.com/menu/kamonegi/>

<冬に食べたい、最初のひと口から最後のひと口まで温かいうどん>

丸亀製麺では、毎日粉から打つもちもちの食感のうどんにあつあつのだしをからめて、寒い季節に是非お召し上がりいただきたい温かいうどんを冬の季節限定商品から定番商品まで全17種類※をご用意しています。うどんの種類とだしの組み合わせによって幅広く変わる味わいをお楽しみください。

打ち立てのうどんをすすり、あたたかいだしを一口お召し上がりいただければ、「ほっ」としていただけるはず。

※商品のラインアップは、店舗により異なります。



ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

【季節限定商品】※販売価格は、2025年1月15日(水)以降の内容となります。

商品名	『明太玉子あんかけうどん』 	『玉子あんかけうどん』 
価格(税込)	(並)640円、(大)820円、 (得)1,000円	(並)550円、(大)730円、 (得)910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ナ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/shoplist0115.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	好評販売中～2025年3月上旬まで	
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50円を頂戴します。 ※し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。	

【定番商品】※販売価格は、2025年1月15日(水)以降の内容となります。

商品名	『釜揚げうどん』 	『釜玉うどん』 	
価格(税込)	(並)370円、(大)550円、(得)730円	(並)530円、(大)710円、(得)890円	
商品名	『明太釜玉うどん』 	『おろし醤油うどん』 	『とろろ醤油うどん』 
価格(税込)	(並)620円、(大)800円 (得)980円	(並)530円、(大)710円 (得)890円	(並)510円、(大)690円 (得)870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ナップを急遽変更させていただく場合がございます。		
販売期間	好評販売中		
備考	※お持ち帰りはできません		

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

商品名	 『かけうどん』 	 『ぶっかけうどん』 	 『とろ玉うどん』 
価格 (税込)	(並)420円、(大)600円 (得)780円	(並)420円、(大)600円 (得)780円	(並)620円、(大)800円 (得)980円
商品名	 『焼きたて肉うどん』 	 『焼きたて肉ぶっかけうどん』 	
価格 (税込)	(並)840円、(大)1,020円 (得)1,200円	(並)840円、(大)1,020円 (得)1,200円	
商品名	 『カレーうどん』 	 『きつねうどん』 	
価格 (税込)	(並)640円、(大)820円 (得)1,000円	(並)590円、(大)770円 (得)950円	
販売 店舗	全国の「丸亀製麺」 ※一部店舗では販売しておりません。 ※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。		
販売 期間	好評販売中		
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50円を別途頂戴いたします。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。		

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

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ての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、本能が飲む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/>