

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→

Press Release

2025年4月10日
株式会社丸亀製麺

1,300万食突破※1！ うどん生まれのもっちり食感「丸亀うどんーナつ」 高橋海人さん、松村北斗さんが 「丸亀うどんーナつ」アンバサダーに就任！

初登場のディップソース『丸亀うどんーナつ いちごみるく味』を堪能 初共演となる新TVCM 4月10日(木)より全国で放送開始

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、うどん生まれ※2の「丸亀うどんーナつ」のアンバサダーとして、高橋海人さんと松村北斗さんの就任を発表いたしました。

また「丸亀うどんーナつ」の春の新商品として、「いちごみるく味」、「きなこ味」、「みたらし味」の3種を2025年4月15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。それに伴い高橋海人さんと松村北斗さんが初共演する新TVCM 丸亀製麺「カイトとホクトのうどんーナつ日和」春・予告篇を2025年4月10日(木)から、丸亀製麺「カイトとホクトのはじめてのうどんーナつ」篇を2025年4月15日(火)から全国(一部の地域を除く)で放送します。さらに、丸亀製麺公式Xでしか見られないアンバサダーお二人の動画が見られるSNSキャンペーンなどさまざまな企画も予定しています。

この春、ますます楽しさが広がる「丸亀うどんーナつ」にご期待ください。

※1 2024年6月25日～2025年3月4日の期間、「丸亀うどんーナつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

※2 原材料にうどんを30%以上使用しています



「丸亀うどんーナつ」は、丸亀製麺ならではの新たな感動体験として、丸亀製麺のうどんの特長であるもちもちの食感を活かし、お客さまにわくわくを感じてもらえる商品を模索し、構想約3年にわたって試作を繰り返した末に2024年6月25日より販売を開始しました。販売開始以降、非常に多くのお客さまよりご好評をいただき、おかげさまで累計販売数が1,300万食を突破しています。

「丸亀うどんーナつ」のもつ楽しさやわくわく感をより一層多くのお客さまにお届けしたいという思いから、この度「丸亀うどんーナつ」アンバサダーに、日々音楽やエンターテインメントを通じて楽しさやわくわく感を発信されている高橋海人さんと松村北斗さんに就任いただきました。

また4月10日(木)には「丸亀うどんーナつ」新商品・アンバサダー発表会を開催しました。発表会ではアンバサダーに就任したお二人が登場し、新TVCM 丸亀製麺「カイトとホクトのはじめてのうどんーナつ」篇のお披露目や、撮影秘話、新商品の実食、そしてアンバサダーの意気込みについて語っていただきました。

これからも丸亀製麺は「丸亀うどんーナつ」のもつおいしさ、そして楽しさ、わくわく感を追求し、さまざまな取り組みを行ってまいります。

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→

《新TVCM 丸亀製麺「カイトとホクトのはじめてのうどんーなつ」篇》

今回のTVCMでは、高橋海人さんと松村北斗さんが初めて「丸亀うどんーなつ」を楽しむ様子が、ほんわかな雰囲気仕上がっております。「ホクトとカイトのうどんーなつ日和」というナレーションとともに、わくわくした様子で二人が丸亀製麺の店舗に入っていきシーンから始まります。

わくわくした様子で「初めてのうどんーなつだね、海人」と高橋さんに話しかける松村さん。それに答える形で「初めてのディップ、いちごみるくだよ北斗くん」と話しながら早速「いちごみるく味」のディップソースにつける高橋さん。そして、うどん生まれのもっちりもちの生地で作った「丸亀うどんーなつ」がいちごみるく味のディップソースにディップする様子が画面いっぱい映し出されます。「これがうどんから出来てるなんて」というセリフの傍らで、二人が目を合わせながらディップソースをからめた『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』をひと口頬張ります。はじめて体験するもっちり食感と口いっぱいに広がる「いちごみるく味」に幸せそうな表情を浮かべ、「もっちりもちが、止まりません!!」と二人で声を合わせます。その後、高橋さんがつい「丸亀うどんーなつ」をもう一個取ろうとする手を松村さんが制止するという、プライベートでも仲良しのお二人ならではの仲睦まじい様子でTVCMは締めくくります。

■TVCMカット 丸亀製麺「カイトとホクトのうどんーなつ日和」春・予告篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



■TVCMカット 丸亀製麺「カイトとホクトのはじめてのうどんーなつ」篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



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→

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「カイトとホクトのうどんーなつ日和」春・予告篇(15秒)

放送開始日 : 2025年4月10日(木)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

URL : <https://youtu.be/H21HjgnRHlc>

タイトル : 丸亀製麺「カイトとホクトのはじめてのうどんーなつ」篇(15秒)

放送開始日 : 2025年4月15日(火)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

URL : <https://youtu.be/OKPOHp9JBFw>

丸亀製麺「カイトとホクトのはじめてのうどんーなつ」篇 メイキングムービー

URL : <https://youtu.be/hMaHXWuDhV8>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJ4>

※公式YouTubeにて、4月10日(木) 10時30分からご覧いただけます。

■高橋海人さん・松村北斗さん インタビュー

※敬称略

Q1. 今回のTVCM撮影はいかがでしたか？また、うどんから生まれた「丸亀うどんーなつ」を知った時の気持ちを教えてください。

高橋: 今回初めて丸亀製麺さんのTVCMに出させていただいて、北斗くんとも仲良しなので。

松村: 北斗くんって普段言わないけどね(笑)

高橋: ほくていーって呼んでます。一緒に出演させていただけるっていうのはすごく嬉しくて楽しい機会でした。さっきも話していたのですが、最初で最後なんじゃないかと。(笑)

松村: こんなペアなかなか珍しいだろうからね。

高橋: そうですね。お互いグループも違うので、垣根を超えて一緒に撮影できたのはすごく嬉しかったです。「丸亀うどんーなつ」に関しては、以前番組で丸亀製麺さんでバイトさせていただくロケの機会がありその時に試食させていただいたのですが、こんなもちもちなドーナツあるんだってめちゃくちゃびっくりして。食べやすいですし、お店に来ていたお子さまにも提供させてもらったのですが家族でみんなで嬉しそうに食べてて、いいなって、うどん屋さんが出すドーナツって素敵だなんて思いました。

松村: 学生時代は本当によく行って、丸亀製麺さんといえばうどんのイメージだったので、「丸亀うどんーなつ」という名前を聞いてすごく興味がわきました。どんなもんなんだろうって。このお話が決まってから海人ともすぐいっぱい話しました。

Q2. 今回、初めて新作『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』を召し上がっていただきましたが、食べてみての感想はいかがでしたでしょうか？

高橋: リアルにいちごが上に乗ってるような感覚でした。ちょっと白だしが効いてて、いちごみるくの甘さとのバランスがすさまじいです。おいしかったです。

松村: やっぱりもちもちの食感とディップソース。すごくフレッシュな味わいとソース特有の甘さがどっちもあるディップソースの甘酸っぱさが僕はすごいおいしくて。なによりも春らしいなって思いました。

高橋: ディップっていうのが、僕自身も初めてで、ディップをするという行動自体も、味に対してわくわくするじゃないですか。その期待を裏切らない味わいと、そもそもがうどんからきたドーナツという衝撃でみんなが気付いていたらどどんはまっていくだろうなーって思っています。なのでこのTVCMを見ていただいた方にちょっとでも広げられたらうれしいなと思います。

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→

Q3. 2025年の「丸亀うどんまつ」のコンセプトは、「うどんまつ楽しみ方、広がる春！」新たな出会いとわくわくも多い春ならではの商品になっておりますが、お二人がこの春、楽しみにしていることがあれば教えてください。

高橋: 春に楽しみにしていること、そうですね。僕は割と暖かい気候が好きなので、ちょっと早いですけど海に行ったり、山に行ったり、自然に触れて、そういう時に「丸亀うどんまつ」を連れて、ピクニック的な感じで食べてみたいなって思ったりしてます。

松村: そうですね、冬が終わって暖かくなると服装とかも変わって外に出ようかなっていう気になってくると思うので、お散歩・ドライブとかに連れて行っていいかなって。行くか一緒に！

高橋: 行くか！これ持っていこう！お散歩しよう！

Q4. 最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

高橋: 学生時代からお世話になっていた丸亀製麺さんのTVCMに出演させていただいて本当に嬉しいです。きっとすでにファンの方もたくさんいると思いますが、どんどん新商品を出して皆さんを飽きさせない丸亀製麺さんの姿勢に感動しました。ファンでいる皆さんが安心してこれからも楽しんでうどんを食べられる機会がたくさんあればいいなと思います。とにかく「いちごみるく味」の丸亀うどんまつ、果てしなくおいしいので一度経験してみてください！

松村: 僕も今回撮影でいただきましたが、『丸亀うどんまつ いちごみるく味』だけじゃなくて、「きなこ味」も「みたらし味」もそうですし、定番の「きび糖味」もどれもおいしいです。今回「いちごみるく味」がフィーチャーされましたけど、いろいろな種類どれもおいしいので、すでに「丸亀うどんまつ」食べたよーって方もまだ食べてない方もぜひこの機会に「丸亀うどんまつ」4種類全部楽しんでください！

■撮影エピソード

3月某日、「丸亀うどんまつ」春の新商品TVCMの撮影が、丸亀製麺の実際の店舗で行われました。今回の見どころは何と言っても、この春から新たに「丸亀うどんまつ」アンバサダーに就任した、高橋海人さんと松村北斗さんのお二人の初共演です！また大人気の「丸亀うどんまつ」から初めて、ディップソースをつけて食べる「いちごみるく味」も新登場となりました。高橋さんも松村さんも「いちごみるく味」を食べて、思わず「おいしい！」と驚きの声。撮影であることを忘れて、夢中で何個も食べている様子でした。仕事以外でも仲の良いお二人は、掛け合いの息もピッタリ。店内で厨房に向かってひょこっと顔を出したり、「丸亀うどんまつ」を食べた「もっちもちがとまりません！！」と、幸せそうな表情を浮かべるお二人ならではのシーンにも注目です。

■登壇者プロフィール

・高橋海人(たかはし かいと)

1999年4月3日生まれ、神奈川県出身。音楽活動を中心に俳優としても活躍。日本テレビ系日曜ドラマ『だが、情熱はある』(2023年)や、テレビ東京開局60周年連続ドラマ『95』(2024年)でも主演を務める。またダンスを得意とし、振付も手がけている。作詞作曲や絵画、イラストなどでも、独自の感性で活躍の幅を広げている。

・松村北斗(まつむら ほとと)

1995年6月18日生まれ、静岡県出身。俳優としても2022年に第46回 日本アカデミー賞新人俳優賞と話題賞をW受賞。さらに2025年2月には『2024年 第98回キネマ旬報ベスト・テン』で主演男優賞を受賞するなど活躍中。

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→

《『丸亀うどん なつ いちごみるく味』発売記念！ みんなで一緒に盛り上げよう！

《Xキャンペーン開催》

今回、高橋海人さん・松村北斗さんの「丸亀うどん なつ」アンバサダーへの就任を記念して、アンバサダーのお二人と一緒に皆さまにも「丸亀うどん なつ」を盛り上げていけるよう、参加・体験型のXキャンペーンを2つ実施いたします！詳細は、キャンペーン期間中、丸亀製麺公式Xアカウント(<https://x.com/UdonMarugame>)にてご確認ください。

①『丸亀うどん なつ いちごみるく味』新登場

フォロー＆引用リポストキャンペーン

＜キャンペーン期間＞

2025年4月10日(木)～4月12日(土)

＜キャンペーン参加方法＞

- ①丸亀製麺公式Xアカウント(<https://x.com/UdonMarugame>)をフォローしてください
- ②4月10日に公式アカウント(@UdonMarugame)より投稿するキャンペーンポストに、「#丸亀うどん なつ いちごみるく味新登場」をつけて、食べたい気持ちを引用ポストしてください。

＜抽選でプレゼント！＞

キャンペーン参加者の中から、抽選で100名さまにうどん なつ オリジナル サコッシュをプレゼントします。

＜アンバサダー二人からメッセージ動画を公開＞

さらに、参加数が3万件を達成すると、後日アンバサダーお二人の特別動画をX公式アカウント(@UdonMarugame)にて公開します。

②毎週火曜日限定！「#カイトとホクトと丸亀うどん なつ」キャンペーン

＜キャンペーン期間＞

2025年4月15日(火)・4月22日(火)・4月29日(火)・5月6日(火) 全4回

＜キャンペーン参加方法＞

- ①丸亀製麺公式Xアカウント(<https://x.com/UdonMarugame>)をフォローしてください。
- ②4月15日以降、公式アカウント(@UdonMarugame)より毎週火曜日に投稿する、キャンペーンポストのリアクションボタンの中から、いずれか1つを選択してポストしてください。

＜アンバサダーが、あなたの「うどん なつを食べたいシーン」に動画のリプライで答えてくれる！特別動画を参加者にプレゼント！＞

あなたが選んだ「うどん なつを食べたいシーン」に応じて、高橋さんもしくは松村さんの動画がリプライで届きます。

＜抽選でプレゼント！＞

更にキャンペーンにご参加いただいた方の中から抽選で100名さまにうどん なつ オリジナル サコッシュをプレゼントします。

《ご注意事項》

- ※アクセス多数の場合や、通信環境などの状況によって、リプライが滞る可能性があります。
- ※ご自身のXアカウントが非公開設定の場合や、制限がかかっている場合などには、参加の対象外となり動画はリプライされません。
- ※詳細については、キャンペーンポストに紐づいて投稿する応募規約をご確認ください。
- ※キャンペーンは予告なく中止となる場合があります。



「丸亀うどん なつ」がすっぽり入る！
うどん なつ オリジナル サコッシュ

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 丸亀製麺

TORIDOLL→

《この春は選べる4種！春のおでかけにも！「丸亀うどんーなつ」の楽しみがますます広がる！》

この春は、大好評『丸亀うどんーなつ きび糖味』も合わせて全4種がラインアップ！『丸亀うどんーなつ きなこ味』は香ばしいきなこがうどんーなつのほんのり香る白だしとも相性抜群。『丸亀うどんーなつ みたらし味』は、もっちり食感のうどんーなつに甘じょっぱいみたらし味がやみつき！だんだんと暖かくなってきて外出が楽しいこの時期のおでかけに、仕事や勉強の息抜きにもおすすめです。

春は新生活が始まるタイミングのため、新しい出会いも多いはず。そんな少し緊張してしまうシーンでは、「丸亀うどんーなつ」がもつリラックス効果が期待できるかもしれません。※3

※3 丸亀製麺では「もっちり」が人の感性に与える影響について独自の研究を行っており、脳波測定を用いた検証実験通して「丸亀うどんーなつ」のもっちもちの食感がリラックス感の醸成やストレス軽減、集中力の向上に影響する可能性があることが判明しました。
2025年1月「もっちり きもち 研究所」脳波検証実験より <https://jp.marugame.com/mochi-mochi-lab/>

《この春「丸亀うどんーなつ」の味わい4種！5個入り300円～》

「丸亀うどんーなつ」春のラインアップは全4種。「丸亀うどんーなつ」にご自身で味付けしていただきます。その日の気分に合わせてお好きな味をお選びください。お店で「丸亀うどんーなつ」だけご購入いただくこともできますので、お気軽にお店にお立ち寄りください。

新登場

『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』



甘酸っぱさとミルクィな甘さがベストバランスないちごみるく味パウダーに、いちごの果肉入りのいちごみるくディップソース。きゅんと甘酸っぱい味わいは春の気分ぴったりで。※ディップソースは要冷蔵です。お早めにお召し上がり下さい。

新登場

『丸亀うどんーなつ きなこ味』



もっちもちのうどんーなつに合わせて、きなこときび糖を黄金比でブレンド！程よい甘さと、ふんわり香ばしいきなこで間違いのないおいしさです。

新登場

『丸亀うどんーなつ みたらし味』



だんごでおなじみのみたらしがうどんーなつに！もっちもちの食感に甘じょっぱさがクセになります。



『丸亀うどんーなつ きび糖味』

さとうきびのまるやかな甘さが、口に入れた瞬間に心がほどけるような素朴な味わいです。もっちもちの食感とやさしい甘さでほっと一息つきたいときにおすすめ。

【商品概要】

■販売価格：

『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』 350円(税込)5個入り

『丸亀うどんーなつ きなこ味』『丸亀うどんーなつ みたらし味』『丸亀うどんーなつ きび糖味』 各300円(税込)5個入り

■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。

※手づくりのため1日の製造数に限りがあり、一時的な欠品や売り切れの場合があります。

■販売期間：

『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』『丸亀うどんーなつ きなこ味』『丸亀うどんーなつ みたらし味』

2025年4月15日(火)～ ※無くなり次第終了となります。

『丸亀うどんーなつ きび糖味』 好評販売中

■備考：

※お持ち帰りの際は、当日中を目安にお早めにお召し上がりください。

※税込価格は、店内飲食でもお持ち帰りでも同一価格となります。

■WEBサイト：<https://jp.marugame.com/menu/marugameudonut/>

《発売前に一足早く新作『丸亀うどーなつ いちごみるく味』を楽しもう！ 「丸亀うどーなつ いちごみるく味 きゅんもちサンプリング」を開催》

『丸亀うどーなつ いちごみるく味』の発売を記念して、より多くの方に体験いただくため2025年4月12日(土)13日(日)の2日間限定で『丸亀うどーなつ いちごみるく味』の先行無料サンプリングを実施いたします。

『丸亀うどーなつ いちごみるく味』のスペシャルフォトスポットもご用意しています。来場者全員にかわいい「丸亀うどーなつ」キャラクターのオリジナルノベルティもプレゼント！

日時：2025年4月12日(土)13日(日)11:00～19:00

場所：MIYASHITA PARK 吹き抜け広場

住所：東京都渋谷区神宮前6-20-10

商品：『丸亀うどーなつ いちごみるく味』3個入り

備考：

※なくなり次第終了になります。

※無料でどなたでもご来場いただけます。

※配布状況により時間の変更となる場合がございます。

※予告なく中止となる場合がございます。

※お1人さまにつき、1袋限定とさせていただきます。

※ディップソースは要冷蔵です。お早めにお召上がり下さい。

※アンバサダーのお2人はイベントには参加いたしませんのでご了承ください。



■オリジナルグッズが当たる抽選会も開催！

【参加概要】

丸亀製麺公式アカウント(X:@UdonMarugame/Instagram:marugame_/TikTok:udonmarugame)をフォローした上で、会場内でご自身で撮影した写真又は動画に、「#丸亀うどーなついちごみるく味先行体験」をつけてSNSで投稿いただいた方の中から、「丸亀うどーなつ」オリジナルグッズをプレゼントします。
※お1人様につき、1日1回のみご参加いただけます。

《「いちごみるく味」限定パッケージも登場！》

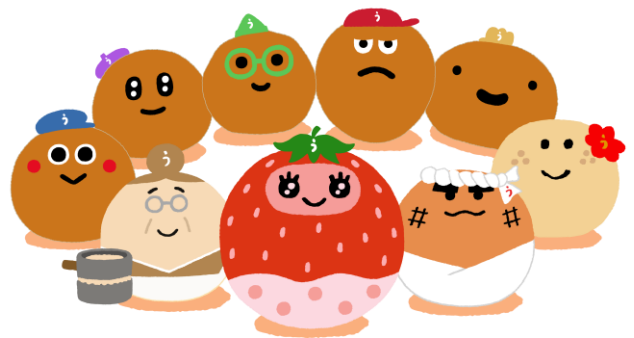
いちごをモチーフにした、春らしさ満開のピンク色が特徴的な『丸亀うどーなつ いちごみるく味』専用の紙袋が登場。持っているだけで気分がウキウキしてしまう、今だけのデザインです。春のお出かけのお供にもぴったり！



《公式キャラクター「うどーなつ村のなかまたち」に

「いちごみるくもち」「きなこもち」「みたらしもっち」が登場！》

「丸亀うどーなつ」の魅力をより多くのお客さまにお届けする公式キャラクター「うどーなつ村のなかまたち」。「うどーなつ村のなかまたち」がいると、少しでも元気になれる、ほっとできたり。いつもの仲間たち「るんもち」「うるもち」「のびもち」「ほわもち」「ぷんもち」たちが暮らすうどーなつ村の日常を通じて、「丸亀うどーなつ」ならではの魅力や、最新情報をお届けします。キャラクターデザインは、アニメーション作家の合田 経郎さんの描き下ろしです。この春『丸亀うどーなつ いちごみるく味』『丸亀うどーなつ きなこ味』『丸亀うどーなつ みたらし味』もキャラクターとなって登場。「うどーなつ村のなかまたち」とともに、「丸亀うどーなつ」の魅力について発信します。



【きなこもち】

困った時のやさしい味方。
挽きたてのきなこの香りで
みんな癒されている。



【いちごみるくもち】

身にまとうディップソースの
甘酸っぱい香りで周りを
きゅんとさせる。



【みたらしもっち】

だんごづくりの修行をしにやって来た。
みたらしならぬ、人たらしで、情に厚い。

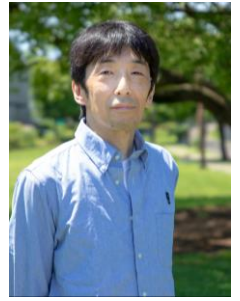
丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

< 合田 経郎さんプロフィール >

CMディレクターとして演出家のキャリアをスタート。NHKキャラクター「どーもくん」シリーズが人気を博し、活躍のフィールドをアニメーション映像へと広げる。

2003年にはドワーフを立ち上げ、アニメーション作家へと転身。絵本、イラストレーションをはじめ、自身でも2Dアニメーションを制作するなど創作活動は多岐に渡る。現実の世界にはありえないことが何でも起こる人形アニメーションの設定において、自分が暮らしの中で感じる「気持ちや体験」を盛り込むリアルな世界を描き出すことにこだわっている。最新作は「こまねこのかいがいりょこう」全国順次ロードショー。



<自分で味付け！「丸亀うどんーなつ」のおいしい食べ方>



店頭で袋に入れて販売している「丸亀うどんーなつ」は素朴なプレーン味です。プレーン味には、店内にご用意しているいちごみるくパウダー、きなこパウダー、みたらしパウダー、きび糖パウダーの中から好きな味をスプーンに1杯とり「丸亀うどんーなつ」の袋の中へ入れたら、よく振ってお召し上がりください。「いちごみるく味」のディップソースはレジでお渡しします。店内には、串のご用意もありますので、ご自由にお使いください。

- ※袋がしっかりと閉まっていることを確認して上下に振ってください。
- ※「丸亀うどんーなつ」をつぶさないように、袋を優しくお持ちください。
- ※串をお使いになる場合は、お気を付けください。
- ※ディップソースは要冷蔵です。お早めにお召し上がり下さい。

<もっちもち！「丸亀うどんーなつ」5つの特長>

①うどんから生まれたドーナツ？

丸亀製麺のこだわりのうどんが、まさかのドーナツに！食の感動体験を追求するべく、新たな商品を模索し、構想約3年の末に誕生したのが「丸亀うどんーなつ」です。※原材料にうどんを30%以上使用しています。

②衝撃の“もっちもちの新食感”

丸亀製麺の毎日粉から打つ、もちもちのうどんが「丸亀うどんーなつ」の生地の基本です。もっちもちの食感を存分に楽しんでいただくため、うどんの配合量や生地を寝かせる時間も試行錯誤を繰り返し、こだわり抜きました。

③「丸亀うどんーなつ」もひとつ、お店で手づくり

お店でうどんをミキサーにかけてペースト状に。数時間おきにひく白だしを生地に加えるのが丸亀製麺ならではのこだわり。旨みと香り高い風味をプラスします。もっちもち食感を生み出すために空気を含ませながらやさしく粉と混ぜ合わせ、生地を少し寝かせます。丸い形に整えて、ひとつずつ丁寧に揚げたらできあがり。手づくりならではの素朴なおいしさをお楽しみください。

④きゅんと甘酸っぱい「いちごみるく味」、ふんわり香ばしい「きなこ味」、甘じょっぱい「みたらし味」、やさしい甘さの「きび糖味」の甘辛4通りでいろんな間食ニーズに対応！

うどんを食べた後の甘味として、小腹がすいたときの間食やほっと一息つきたいときのおやつにも、4種の味わいで、さまざまな時間帯やシチュエーションで幅広く楽しんでいただけます。店内でのお召し上がりはもちろん、ご希望に合わせてご自宅やお好きな場所でお楽しみください。

⑤いつでもどこでもみんなで楽しめる5個入り！

食べやすいひとくちサイズの「丸亀うどんーなつ」が5個入り。持ち運びもしやすい紙袋に入れてお渡します。お一人でも、ご友人やご家族と味わいを交換して楽しんでいただくのもおすすめです。



このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

■「もちもち きもち 研究所」について

もちもち きもち 研究所は、丸亀製麺が「もちもちの可能性」を発見、探求するために設立した研究所です。

「もちもち」という独特な感覚と人の「きもち」との、思いもよらぬ関係性をときにはアカデミックに、ときにはエモーショナルに探っていきます。変わらない食の価値とまだみぬ未来を、人の感情に寄り添いながら、ユニークに切り拓いていきます。

<https://jp.marugame.com/mochi-mochi-lab/>



■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/>

■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/>



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→

＜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 マーケティング本部 コミュニケーションデザイン部 佐久間、和泉、石本

E-mail : marugame-pr@toridoll.com HP : <https://jp.marugame.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。