

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12月10日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺×株式会社TOKIO <この冬は、俺たちがガツンと、アツくする。>

新作続々の2024年は締めくりも新作！豚汁の概念を覆すガツンと旨い一杯

『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』が新登場

2024年12月17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12月17日(火)から放送開始！

店頭にて“俺たちの豚汁”シリーズご購入のみなさまに、国分さんデザインのオリジナルステッカーをプレゼント！

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『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』を、2024年12月17日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売します。また、定番の『俺たちの豚汁うどん』と、今年初登場した『俺たちのトマト豚汁うどん』も全国の丸亀製麺にて好評販売中です。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、丸亀製麺と株式会社TOKIOがおいしさを追及しつづけた、この冬のアツイ一杯をぜひご堪能ください。

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「濃厚！俺たちの豚汁うどん&ガリバタマヨ豚汁」篇を2024年12月17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。両社のアツイ想いをTVCMにも乗せてお届けします。

《がっつり旨い、パンチのある味わい！新作『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』が登場！ “俺たちの豚汁”シリーズ3種がこの年末をガツンとアツくする》

麵職人※1が全店配置された今年の丸亀製麺では、今年1年間で10種以上※2の新作商品を全国で販売してきました。そして今年の締めくりにも“俺たちの豚汁”シリーズから新作商品を販売します。

“俺たちの豚汁”シリーズは、おいしさを追求する両社のアツイ想いで実現した、豚汁の概念を覆す商品。2021年に販売を開始し、累計販売数は300万食※3を超える人気のシリーズです。そして今回、両社が挑んだのは、濃厚、こってりでやみつきになる『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』。「パンチのある豚汁を創りたい」という松岡さんの想いで考案した商品です。ベースのガツンとした『俺たちの豚汁うどん』に、さらにガツンとした特製のガリバタマヨを合わせた、パンチのある一杯に仕上げました。

一足先に11月26日から販売を開始した定番の『俺たちの豚汁うどん』と、新作の『俺たちのトマト豚汁うどん』は、早速多くのお客さまに楽しんでいただけており、「今年も食べられて嬉しい!」「寒い冬にぴったりであったまる」「トマトの酸味が加わって爽やかでコク深い味わいが楽しめた」などのお声をいただいています。

厳しい寒さが見込まれるこの冬、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『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』を含む“俺たちの豚汁”シリーズを3種ご用意しています。年末の疲れを吹き飛ばすようなガツンと濃厚な一杯をお楽しみください。



※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。

※2 2024年1月～12月の期間、全国の丸亀製麺で販売したうどんの新作商品数

※3 2021年11月29日～2024年12月1日までの“俺たちの豚汁”シリーズの累計販売数

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→

《特製ガリバタマヨと濃厚な特製味噌だしが合わさり、やみつき！

『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』のおいしさ



コクとキレのある濃厚な『俺たちの豚汁うどん』に、ガリバタマヨという組み合わせで、豚汁の概念を覆すパンチのある味わいを実現した『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』。特製のガリバタマヨは、マヨネーズにガーリックバターソースを合わせた魅惑の味わい。あつあつの打ち立てうどんに濃厚味噌だしをたっぷりからませ、そこにさらにガリバタマヨをからめると、香り高いガーリックバターソースの濃厚な味わいと、まろやかなマヨネーズのコクが口いっぱいに広がり、やみつきに。豚肉やキャベツなどの具材とも相性抜群。豊富な具材につけて味わうもよし、打ち立てうどんにからめてもよし、濃厚味噌だしに溶かしてまぜて楽しむもよし。お好みで、香七味をかけてお楽しみください。

■新作『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』開発の背景



「パンチのある豚汁を創りたい」という松岡さんの想いで考案したのが『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』。さまざまな新作商品の開発に試行錯誤する中で、初めて『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』を食べたときの衝撃が忘れられなかったという松岡さんの想いから、この度登場することとなりました。商品開発の場でも満場一致で「これは旨い！」となり、商品化に繋がった商品です。

商品開発の際には、ベースとなる『俺たちの豚汁うどん』のおいしさを活かしつつ、よりパンチのある味わいを目指し、こだわりの特製ガリバタマヨを開発。マヨネーズにパンチとコクを生むガーリックバターソースを合わせ、その割合は、松岡さんとともに1g単位でこだわりました。それぞれの味わいを引き立てる黄金比率で、コク深いやみつきな味わいを生み出しました。

《豚汁だけど、豚汁じゃない。手づくりできたてのうどんに最高に合う、

唯一無二の味わいを実現した“俺たちの豚汁”シリーズとは》

2021年に初登場し、好評につき今年の冬が3度目の登場となる“俺たちの豚汁”シリーズ。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。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た、独自ブレンドの濃厚な特製味噌だしが特徴。そこに豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ごぼう、油揚げといった豊富な具材の旨みが溶け出し、じゃがいもペーストでとろみをつけることで打ち立てうどんにしっかりとだしがからみます。また、茹で釜から直接すくいあげる茹でたての「釜抜き麺」でご提供するので、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。

この冬登場した新作『俺たちのトマト豚汁うどん』は、ベースの『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、こだわりの特製トマトソースを合わせた商品。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られています。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仕上げました。

この冬は新作の『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』『俺たちのトマト豚汁うどん』と、『俺たちの豚汁うどん』の3種が勢ぞろい。それぞれ工夫を凝らした味わいの違いをぜひご堪能ください。



※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→

《“俺たちの豚汁”シリーズ購入者は必ずもらえる！ 全4種 国分太一さんデザインキャラクター限定ステッカー プレゼント！》

全国の丸亀製麺で“俺たちの豚汁”シリーズをご購入いただいたお客さまに、オリジナルステッカーをプレゼント。うどん1杯につき、全4種のステッカーの中から1枚お渡しします。株式会社TOKIO国分太一さんデザインキャラクター、「しげ亀ちゃん」、「まつ亀くん」、「たい亀ちゃん」が描かれたステッカーに、この冬をアツク盛り上げるメッセージ付きです。

※ お渡しするステッカーのデザインはランダムとなります。ご了承ください。



【実施概要】

■実施期間: 2024年12月17日(火)開始

※在庫がなくなった店舗から終了いたします。

※店舗へのお問い合わせはご遠慮願います。ご了承くださいませ。

■対象商品:

- ・『俺たちの豚汁うどん』
- ・『俺たちのトマト豚汁うどん』
- ・『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』

■URL: <https://jp.marugame.com/menu/tonjiru/#present>

※上記サイトは12月17日(火)10:00より公開します

■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『トたまカレーうどん』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種のチーズトたまカレーうどん』、2023年には『豆乳仕立ての冷やしトたまカレーうどん』、2024年には『甘口トたまカレーうどん』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」を実施しています。

『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』と『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』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新作『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』『俺たちのトマト豚汁うどん』、そして『俺たちの豚汁うどん』をぜひご堪能ください。

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→

【商品概要】

商品名	『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』(温) 	『俺たちの豚汁うどん』(温) 	『俺たちのトマト豚汁うどん』(温) 
価格 (税込)	(並)920円、(大)1,080円、 (得)1,240円	(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」		
	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。 【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12月17日(火)～2025年1月中旬	好評販売中～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「濃厚！俺たちの豚汁うどん&ガリバタマヨ豚汁」篇》

新TVCM丸亀製麺「濃厚！俺たちの豚汁うどん&ガリバタマヨ豚汁」篇では、松岡さんが大きな釜で『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』と『俺たちの豚汁うどん』を真剣に調理する様子をお届けします。

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」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「唯一無二の豚汁が、打ち立てにガツンと合う！」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、『俺たちの豚汁うどん』に特製のガリバタマヨをかける松岡さん。今回新たに登場する、こってり濃厚、やみつきな『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』が完成します。そして、あつあつの『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』を一口すすり「濃厚・・・！」とうなるお客さまが映し出されます。

最後には、株式会社TOKIOの3名が商品を手に持ち「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が映し出され、本TVCMを締めくくります。

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。



■新TVCM概要

タイトル : 新TVCM丸亀製麺「濃厚！俺たちの豚汁うどん&ガリバタマヨ豚汁」篇(15秒)
放送日 : 2024年12月17日(火)～
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)
URL: <https://youtu.be/dmoICop-34g>

新TVCM丸亀製麺「濃厚！俺たちの豚汁うどん&ガリバタマヨ豚汁」篇 インタビュー
URL: <https://youtu.be/-sFagiPkEcw>

サイトURL: <https://jp.marugame.com/menu/tonjiru/>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv01lc3ajaWTMKJlJJA>

※上記サイトにて、2024年12月10日(火) 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「濃厚！俺たちの豚汁うどん&ガリバタマヨ豚汁」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の松岡 昌宏さんが共同開発した『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』『俺たちの豚汁うどん』のTVCM撮影が行われました。撮影現場の福島県西郷村の「TOKIO-BA」には、株式会社TOKIOの3名と丸亀製麺の社員を含む総勢約100名が集まりました。また、今回のTVCMのために特別に制作をした東屋を設置。東屋にはパッチワークのような目を引くカラフルなデザインの幕を飾り、撮影現場の「TOKIO-BA」を彩りました。今回のTVCMは、株式会社TOKIOの3名が大勢のお客さまに“俺たちの豚汁”シリーズを振る舞うという企画。寒空の下、松岡さんが大鍋で調理する特製味噌だしの香りがただよう中で城島さんと国分さんがお客さまに“俺たちの豚汁”シリーズをお配りするシーンなどを撮影しました。松岡さんが赤ちゃんに「全国デビュー早いなあ」と話したり、城島さんはお客さまに「どこから来たの?」と話しかけていたり、国分さんはお子さんに「小学校近いね」など、気さくに話している3名の姿が印象的でした。城島さんと国分さんの撮影の時に、松岡さんが背後にスッとエキストラで入る位ずらも。3名の見事な阿吽の呼吸に撮影は順調に進行し、夕暮れを迎える頃に無事終了。まだまだこの冬をガツンとアツくする、丸亀製麺と株式会社TOKIOの『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』『俺たちの豚汁うどん』をこの機会にぜひご堪能ください。

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 丸亀製麺

TORIDOLL→

■株式会社TOKIOさんへのインタビュー

※敬称略

Q1.今回新たに開発した『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』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したいのと、実際に食べてみたお二人の感想をそれぞれ教えてください。

松岡:ちょっとこだわりが強いんですよ。今回、“ガリバタマヨ”と3つ…来てるんですよ。ええ、自分で今言って若干噛みましたが(笑)。実は商品開発をしている会議の中ですね、色々試行錯誤してたんですけど、1番最初にこのメニューが浮かんだんです。でも違うのを試してみようと、いろいろなうどんをつくったんですが、いや、やっぱりでもこれがおいしかったねってことで商品になりました。

城島:元々あったわけね。生まれてたわけね。

松岡:実は1番最初にこれがあって、でもなんかあるんじゃないか、なんかあるんじゃないかと、やってく中で、やっぱりガリバタマヨはインパクト強かったなっていう。バターとガーリックと、そしてこのマヨネーズっていうのがね、味噌にとんでもなく合うんですよ。

国分:豚汁ですもんね。

松岡:そうなんです。豚汁の概念をね、ぶっ飛ばそうっていう。本当にオリジナリティーを大切にしたい一品になってます。

国分:うどんがそこに加わるっていうこともあるからこそ、マヨネーズと合わせたり、バターと合わせたり。豚汁だけだったらもしかしたら入らないかもしれないけれども、うどんが入ることによって、こういうような形が生まれるんですよ。

城島:あとやっぱほかにはない味。くせになっちゃう、一度知っちゃうと。本当にハマったよ。やられたわあなたに、また。

松岡:なんであなたがしゃべると芝居臭くなるんだろ。

城島:本当においしいですから。

松岡:やりすぎじゃないですか、大丈夫ですか。

Q2.今回新登場する『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』は濃厚な味わいがパワーアップしたやみつきの一杯となっておりますが、最近御三方の中で“自分がパワーアップしたなと感じた出来事やエピソード”がございましたら教えてください。

城島:年齢的には3人合わせて150歳ですから。

国分:年齢を合わせる必要はないですね(笑)。

松岡:する必要はないし、何もうまいこと1つ言えてないんですけどね(笑)。ほんとにパワーアップしてないですね。

国分:でもあれ。挑戦する気持ちっていう部分は若い頃よりも増してるような気がする。

松岡:まあまあ、確かに気持ちはね、気持ちは。

城島:稲刈りとかも早くなったしね。昔と比べてね。

松岡:それはパワーアップしてます。パワーアップしてる！それぐらいですね。

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→

Q3,最後に、新作の『俺たちのガリバタマヨ豚汁うどん』の登場を楽しみに待っているお客さまに向けて、一言お願いします。

松岡:もう率直に丸亀製麺さんとともに試行錯誤しました。それで完成しました、自信作でございます。濃厚な中に旨みがあるっていうのを、ぜひ皆さんの舌で確かめていただきたいなと思います。よろしくお願いします。

国分:正直ね、もう丸亀製麺さん、横綱相撲でもいいところなんですけれども、まだまだこの挑戦する姿、そして松岡くんを入れて味に挑戦していく姿っていうことにとっても感動しております。ぜひともその味を楽しんでもらえたら嬉しいなと思います。

城島:まあ、まさに、ほんとにどこにもない唯一無二の味を皆さん楽しんでいただいで、この冬は身も心もぽかぽかになっていただければと思っております。

松岡:よろしくお願いします。

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作り続けています。

技と感性を磨いた「麵職人たち」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、作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、作りたて、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/>

＜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、久保蘭、和泉
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。