

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

2024年6月7日
株式会社丸亀製麺

ひや
浴衣姿の上戸 彩さんが打ち立ての冷うどんを食べて涼やかな表情

丸亀製麺の定番！“鬼おろし”の夏が来た！

焼きたての牛肉と鬼おろしが食欲そそる『鬼おろし肉ぶっかけうどん』新TVCMが公開

丸亀製麺「6月11日から！鬼おろし肉ぶっかけ」予告篇を2024年6月9日（日）、丸亀製麺「打ち立て冷やして待ってます。鬼おろし肉ぶっかけ」篇が2024年6月11日（火）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、俳優の上戸 彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「6月11日から！鬼おろし肉ぶっかけ」予告篇を2024年6月9日（日）、10日（月）の2日間放送し、新TVCM 丸亀製麺「打ち立て冷やして待ってます。鬼おろし肉ぶっかけ」篇を2024年6月11日（火）より全国で放送（一部の地域を除く）開始いたします。



新TVCM 丸亀製麺「打ち立て冷やして待ってます。鬼おろし肉ぶっかけ」篇では、6月11日（火）から夏季限定商品として販売開始する夏の一番人気商品※1『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が登場します。水できゅっと締めた「打ち立て・生」のうどんと、焼きたての牛肉、粗くおろしたみずみずしくシャキシャキとした鬼おろしが織りなす、涼しげな一杯を満足気に食べる上戸さんの様子をお届けします。

<浴衣姿の上戸さんが『鬼おろし肉ぶっかけうどん』をすすり、夏の到来を感じる爽やかなおいしさを堪能>

今回のTVCMは、入道雲が映える青空をバックに、「鬼おろしの夏が来た！」とわくわくとした様子で坂道を駆け上がる浴衣姿の上戸さんのシーンからスタートします。100%国産小麦、水、塩のみからつくり、水できゅっと締めた打ち立てのうどんに、焼きたてでジューシーな牛肉と、シャキシャキの鬼おろしが豪快に盛り付けられる様子が流れます。

上戸さんは、もっちりもちでコシのある「打ち立て・生」のうどんと、じゅわっと肉汁があふれる牛肉と鬼おろしをからめてひと口すすり、夏の到来を感じる爽やかなおいしさを堪能している様子。満足気にうどんを食べる上戸さんに、涼しげな風が吹くと、「打ち立て、冷やして待ってます」と一言。上戸さんの「夏こそ丸亀製麺！」というナレーションとともに、うどんを水で締める様子が清涼感たっぷりに描かれます。最後に、牛肉と鬼おろしに特製ぽん酢をかけて仕上げた『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が画面いっぱい映し出され、本TVCMを締めくくります。

今回のTVCMに登場する夏季限定商品『鬼おろし肉ぶっかけうどん』は、麺職人が全店に誕生※2し、さらにおしさに磨きをかけた丸亀製麺のうどんを、コシのある“冷”で楽しめる商品です。暑い夏こそ、丸亀製麺でしか味わえない涼やかなおいしさをご堪能ください。

※1 『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の販売数は、2018年から2023年までの夏季限定冷うどんの中でNo.1（2024年自社調べ）

※2 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。

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→

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「6月11日から！鬼おろし肉ぶっかけ」予告篇 (15秒)

放送開始日 : 2024年6月9日 (日)

放送エリア : 全国 (一部の地域を除く)

<https://youtu.be/YYWsKPF4Za8>

タイトル : 丸亀製麺「打ち立て冷やして待ってます。鬼おろし肉ぶっかけ」篇 (15秒)

放送開始日 : 2024年6月11日 (火)

放送エリア : 全国 (一部の地域を除く)

<https://youtu.be/UKg6IBOT7M4>

丸亀製麺「打ち立て冷やして待ってます。鬼おろし肉ぶっかけ」篇 メイキングムービー

<https://youtu.be/Zi-zdj9UZto>

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

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

※公式YouTubeにて、6月7日 (金) 0時からご覧いただけます。

■TVCMカット 丸亀製麺「打ち立て冷やして待ってます。鬼おろし肉ぶっかけ」篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



■上戸 彩さんインタビュー

Q1. 鬼おろしシリーズのTVCM撮影は今回が3回目となりますが、今回の見どころを教えてください。

またこの季節が来たなって感じです。3回も同じ商品のTVCMを撮れて、同じ味を味わえるっていうのは、大人気だからこそなんだなって、つくづく感じています。今回のTVCMでいただいた『鬼おろし肉ぶっかけうどん』ですが、夏につるっと冷たいものを求める方にぴったりな商品だなと思っています。麵職人が全店に誕生※してから初めての夏となるので、おいしくなったうどんをコシがある“冷”で食べるのが楽しみです。

Q2. 今回TVCMでは夏定番の限定商品『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を召し上がっていただきました。今年の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』はいかがでしたか？

お水できゅっと締まったうどんは、本当においしいなって。つるんとしたのど越しがまた気持ちよくて、暑い夏だからこそ食べたいなって感じましたね。私はあの粗めの大根おろしが大好きなので、またお店でたくさん薬味をかけて食べたいなって思っています。

Q3. もうすぐ夏が始まりますが、2024年の夏はどんな夏にしたいですか？

この夏はほどよいトレーニングもちゃんと取り入れながら、体の中から元気になっていきたいなって思っています。今年の夏もさらに暑くなるって聞いているので、きっとお肌の露出も増えてくるだろうし、ちゃんと締めるとこを締めて頑張りたいなって思っています。

Q4. 豊富なトッピングと、自由自在なアレンジが楽しめるのも丸亀製麺の魅力の一つですが、上戸さんは『鬼おろし肉ぶっかけうどん』をどんなアレンジで楽しみたいですか？

粗めの大根おろしがたくさん乗っているので、それにおろししょうがを乗せたり、青ねぎをたくさん乗せたりして食べたいかな。あとは天ぷらをトッピングで乗せて、あの脂の甘さ、素材の甘さをおだしに上手く絡めておいしくいただきたいなって思っています。

Q5. 今回のTVCMは、待ちに待った『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を嬉しそうに召し上がるシーンが印象的ですが、上戸さんが今待ち遠しく思うものはありますか？

とにかく暑すぎる夏はさすが嫌なんですけど、夏は地元の友達だったり、みんなで旅行に毎年行っているんで、今年もみんなで旅行に行って、プールに入ったりとかバーベキューとか、夏らしい遊びをしていきたいなとワクワクしています。

Q6. 最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

丸亀製麺さんの夏といえば、水できゅっと締めたお店で粉からつくる「打ち立て・生」のおうどんに、焼きたてのお肉と鬼おろしがのった『鬼おろし肉ぶっかけうどん』ですよ。今回のTVCMでも『鬼おろし肉ぶっかけうどん』をいただいたのですが、ジューシーなお肉とシャキシャキの鬼おろしが、もちもちのおうどんと相性抜群で本当においしかったです。最高でした。今年も暑い夏が始まりますが、丸亀製麺で打ち立て、冷やして待っています。

■出演者プロフィール



上戸 彩

【生年月日】1985年9月14日

【血液型】O型

【出身地】東京都

1997年、「第7回全日本国民的美少女コンテスト」で審査員特別賞を受賞。

以降、俳優として数多くのドラマ、映画、CMに出演し、幅広く活躍。

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→

■撮影エピソード

丸亀製麺の夏といえば『鬼おろし肉ぶっかけうどん』！そんな夏の人気商品のTVCMの撮影は、丸亀製麺の原風景とも言える“讃岐の製麺所”を忠実に再現したセットで行いました。上戸さんにとっては昨年に続き3回目の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の撮影。上戸さんの浴衣姿もすっかり“夏の定番”となりました。夏の強い日差しを再現した製麺所のセットに、上戸さんの爽やかな浴衣姿が映えます。冒頭では夏らしい入道雲をバックに、上戸さんが「鬼おろしの夏がきた！」とうれしそうに叫ぶシーンも。夏の定番『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の再登場に、喜びを隠せない印象的なカットとなりました。焼きたての牛肉に、さっぱりとした鬼おろしを、コシのある冷たいうどんとともに口にし、「ん〜！」とおいしそうな表情を浮かべる上戸さん。上戸さんがうどんを一口食べるたびに、周りまで笑顔になる、和やかな撮影現場でした。

■商品概要

《夏はやっぱり冷たいうどんに鬼おろし！

焼きたて牛肉、鬼おろしでさっぱり『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の夏が来た！》

水できゅっと締めた打ち立ての冷たいうどんに、みずみずしくシャキシャキの鬼おろしが相性抜群な丸亀製麺の夏の定番、「鬼おろしシリーズ」から、夏の一番人気商品※として大好評の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が、今年も帰ってきます。

つるつとのど越しのよい冷たいうどんと濃いめのだしを合わせたぶっかけうどんに、ご注文ごとに焼き上げる旨みあふれる牛肉、シャキッとみずみずしい鬼おろしが合わさって、柑橘の風味豊かな特製ぽん酢が全体の味を引き締めます。すっきりとした甘さに仕立てた焼きたて牛肉とともに、さっぱりで奥深い味わいをお楽しみいただけます。この機会に爽やかさと食べごたえのある夏らしい一杯を、つるつとのど越しのよいうどんと一緒に、ぜひご堪能ください。



《ボリューム満点！ごろっとジューシーな鶏からと鬼おろしが相性抜群

『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』今年も一部店舗で販売》

2022年に新商品として発売後、たちまち人気となった『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』が今年も登場します。からりとジューシーに揚がった鶏ももから揚げがごろっと3つ味わえる大満足な一杯で、鬼おろしやなすの揚げ浸し、特製ぽん酢や刻み柚子が合わさり、打ち立てうどんとの相性も抜群。ボリューム満点かつさっぱりと味わえる夏にぴったりな一杯です。

酷暑が予想される今年、丸亀製麺は今後も様々な冷うどんの展開を予定しています。暑い夏にぴったりなつるつとしたのど越しとコシのある冷うどんのおいしさを、ぜひご堪能ください。



※ 『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の販売数は、2018年から2023年までの夏季限定冷うどんの中でNo.1(2024年自社調べ)



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	『鬼おろし肉ぶっかけうどん』(冷) 	『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』(冷) 
価格 (税込)	(並)840円、(大)1,000円、(得)1,160円	(並)820円、(大)980円、(得)1,140円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」ロードサイド店(幹線道路沿い)を中心とした店舗	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
	※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/shoplist0611.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6月11日(火)~9月上旬まで ※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40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。 ※お持ち帰りの際、鬼おろしに特製ぽん酢をかけてご提供いたします。	

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

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

■丸亀製麺について

「ここのうどんは、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。

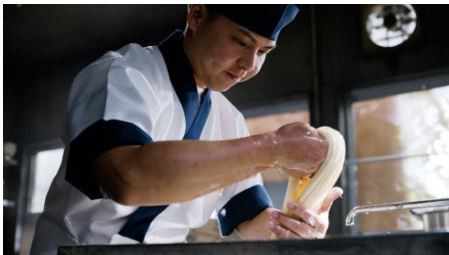
技と感性を磨いた「麺職人たち」が、100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、作りたてをお客さまに提供しているからこそ、独自のもちもちの食感とおいしさを守り続けることができているのです。海外でも「Marugame Udon」として、作りたて、できたての、おいしいうどんと天ぶらを、自分のスタイルで楽しめる活気あふれる店として、毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。

■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/>



<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

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。