

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→

2025年2月25日
株式会社丸亀製麺

春の訪れが待ち遠しいこの時期に、心弾む2商品が登場！

完全新作！大きな豚天3枚とできたてうどん、おいしさあふれる『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』

今年も帰ってきた春の定番！旨みあふれる『山盛りあさりうどん』

2025年3月4日(火)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『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』、全国のロードサイド店を中心とした店舗にて『山盛りあさりうどん』を2025年3月4日(火)から期間限定で販売します。

新たな出会いや暮らしの変化など、春の訪れが待ち遠しいこの季節。一方で、旅立ちや親しい人との別れで寂しい気持ちになったり、環境の変化に不安になってしまうなど、心が落ち着かない時期でもあります。そんなときに丸亀製麺のうどんでお腹も心も満たされて元気になってほしい、という想いから、見た瞬間から食べ終わるまで、わくわくが止まらない2商品をご用意しました。

麵職人※が全店に配置されている丸亀製麺で、毎日国産小麦、塩、水のみからつくられる打ち立てのうどんに、できたてのおいしさをたっぷりからめてお召しあがりください。

※ 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。



春の丸亀製麺は、
“あふれる”が止まらない！

丸亀製麺

《春の丸亀製麺は“あふれる”が止まらない！

春の気分にぴったりなお腹も心も満たされる2つの商品が登場》

完全新作『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』は、井からはみ出るほどの大きな豚天をあわせた、ボリューム満点な一杯。豚天が井に3枚重なる様子は、まるで花が咲いたような春らしい華やかさ。揚げたてでサクサクな豚天に、甘辛しょうがダレとコクのあるタルタルソースは相性抜群。お店で粉から打つ打ち立てのうどんもからめて、おいしさあふれるできたて尽くしの一杯をお楽しみください。

さらに、今年で10年目の登場となる、春の定番商品『山盛りあさりうどん』。販売を心待ちにしていた方も多く、SNSでは「あさりうどんそろそろ登場しないかな」「あさりうどんが待ち遠しい」「春といえば丸亀製麺のあさりうどん！」などのお声を多数いただく大人気商品です。今年の『山盛りあさりうどん』も、井にたっぷりの殻付きあさを盛り付け、旨みあふれる一杯に仕上げています。心満たされる一杯をご堪能ください。

《あふれるおいしさの秘密》

■井からあふれる揚げたての豚天に、打ち立てうどん、できたて尽くしの心躍る一杯



【井からあふれんばかりのサクサクな豚天】

井からはみ出るほどの大きな豚天が3枚！お店で一枚一枚丁寧に揚げた、揚げたてをご提供します。衣の軽やかなサクサクとした食感と、ほどよい厚みながらもやわらかな豚ロースの旨みが、噛むたびに口いっぱい広がります。上からかける甘辛いしょうがダレと、まろやかでコクのあるタルタルソースが旨さを引き立てます。さらに、豚ロースは、うどんと一緒に味わうために最適な厚みにこだわっており、打ち立てうどんにからめて頬張ると、箸が止まらぬおいしさです。



【食欲あふれる甘辛しょうがダレと千切りしょうが】

豚天にかける特製の甘辛しょうがダレは、醤油ベースに、しょうがやんにんにくをバランスよく加え、甘辛さとさっぱり感がクセになる味わいに仕立てました。さらに、千切りのしょうがも添えることで、しょうがの香りと風味が際立ちます。みずみずしくシャキシャキな大根や水菜も加え、さっぱりとまとまりのある味わいに仕上げました。食べ応えある具材と打ち立てうどんでボリューム満点な一杯ながらも、ペロりとお召し上がりいただけます。



【打ち立てうどんとからめて食べれば、口いっぱい旨みあふれる】

うどんは、茹でたての麺を丁寧に水できゅっと締め、一杯ずつご用意します。打ち立てだからこそ味わうことのできる、弾力があり、コシのあるうどんは、豊富な具材と相性抜群。さらに、北海道産の真昆布、複数の削り節など厳選された素材から引いた白だしにかえしを合わせたぶっかけだしが、打ち立てのうどんとのつなぎ役となり、全体を包み込みます。まぜることで豚天やタルタルソースの旨みが香り高いぶっかけだしに溶け出し、そこに打ち立てうどんをからめてすすると、至福の味わい。冷たいうどんと温かいうどん、どちらもおすすめです。

■今年で10年目！丸亀製麺の春の定番、あさりの旨みあふれる『山盛りあさりうどん』

【あふれんばかりの山盛りあさりに、磯の香りを引き立てるわかめ】

井からあふれんばかりにどっさり盛られたあさは、ぷりぷりの身がたまりません。殻付きだからこそ、旨みがたっぷり凝縮されています。脇に添えられるわかめがアクセントとなり、あさりの味わいと磯の香りを引き立てます。わかめの量は、うどんやあさりと一緒にお召し上がりいただいた時に、最適な味わいになるようこだわりました。できたてあつあつの、海の恵みを感じる一杯をお楽しみください。



【磯の旨みあふれる特製だし】

北海道産の真昆布、複数の削り節など厳選された素材から引く白だしは、作り置きせず、お店で数時間おきに引いています。そんなこだわりの白だしと殻付きあさりをご注文ごとにひと煮立ちさせ、磯の香りとあさりの旨みを最大限に引き出します。香り高い白だしにあさりの旨みが加わることで、ぐっと旨みが増し、奥深い味わいに。



【釜抜き麺にだしがよくからんで、おいしさあふれる】

うどんは、茹で釜から直接盛り付ける、茹でたてでもちもち、ふわふわの「釜抜き麺」をご提供します。水で締めないことで表面が毛羽立ち、あさりの旨みがたっぷり染み出ただしがよくからみます。ふわっと香る小麦の香りとともに、あふれんばかりの春のできたてのおいしさをご堪能ください。



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 丸亀製麺

TORIDOLL→

《実はこんなに長かった！？》

《想いがあふれてあふれて止まらない！丸亀製麺史上最長、全200字以上の長ーい商品名！》

この度登場する『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』と『山盛りあさりうどん』、実は販売前はとも長い商品名でした。『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』は、丸亀製麺史上最長となる全272字、『山盛りあさりうどん』は全242字。実は、これだけ長くなってしまったのも理由があります。この春の新作『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』は、旅立ちや別れで寂しい気持ちや新たなスタートラインに不安になってしまう、そんな心が落ち着かない春目の時期に、思いっきりおいしいものを食べて、お腹いっぱいになって元気になってほしい、という想いを込めて開発。その想いがあふれて、井からはみ出るほど大きな豚天がのった、おいしさあふれる商品となりました。このあふれんばかりのおいしさが詰まった商品をお客さまにしっかり伝えたい、そんな想いがあふれて、あふれて、思わず商品名も長くあふれだし長ーい商品名に。そして、同時販売する『山盛りあさりうどん』も改めて商品名を検討するにあたり、新作商品に合わせて、想いがあふれてあふれて長ーい商品名ができました。

販売に至る際には、これだけ長い商品名で販売することは叶わなかったのですが、そんな私たちの想いだけでもみなさまにお届けします。ぜひご覧ください。



全272字の長ーい『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』
販売前の商品名



全242字の長ーい『山盛りあさりうどん』
販売前の商品名

《今年も登場！とことんうまい、とことん楽しい！「耳で味わう丸亀寄席 第二弾」》

昨年実施した春の企画「耳で味わう丸亀寄席」の第二弾が今年も登場！春の商品のこだわりとおいしさを笑いをまじえてお届けします。今回の噺家も、昨年も出演いただいた落語家「できた亭うどん」こと、立川 吉笑(たてかわ きっしょう)さん。おいしさがあふれてあふれて止まらない、春のうどんの魅力を語る「耳で味わう丸亀寄席」は、公式X(@UdonMarugame)やその他特設サイトにて4月上旬に公開予定です。お楽しみに！

落語家「できた亭うどん」こと、立川 吉笑さんからのコメントは、下記のURLよりご覧いただけます。

【URL】 <https://youtu.be/GRnYzjTMVAk>

■落語家:立川 吉笑(たてかわ きっしょう)

2010年11月、立川談笑に入門。わずか1年5か月のスピードで二ツ目に昇進。2022年11月、落語立川流としては17年ぶりとなるNHK新人落語大賞を50点満点で受賞。2025年6月、真打昇進予定。古典落語的世界観の中で、現代的なコントやギャグ漫画に近い笑いの感覚を表現する『擬古典<ギコテン>』という手法を得意とする。春風亭昇々・瀧川鯉八・玉川太福が所属する創作話芸ユニット『ソーゾーシー』のメンバー。『中央公論』での「炎上するまくら」、『note』での「立川吉笑ウェブ書齋『羅房』」など、執筆業にも積極的に取り組んでいる。



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→

【商品概要】

商品名	『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』  	『山盛りあさりうどん』  
価格(税込)	(並)890円、(大)1,070円、(得)1,250円	(並)840円、(大)1,020円、(得)1,200円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」	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
販売期間	※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特設サイトをご確認ください。 URL: https://jp.marugame.com/menu/butatenbukkake/ ※特設サイ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。	
お持ち帰りについて	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。 ※お持ち帰りの場合、『山盛りあさりうどん』の麺は、水で締めた麺を温めてご用意いたします。	

《期間限定！まだまだ肌寒い日もあるこの季節にぴったりな『山菜うどん』》



食感が際立つゼンマイやわらびなど彩り豊かな山菜を、だしで含め煮してたっぷりとのせた一杯。山菜の風味や食感と、優しい味わいの温かいかけだしがまだまだ肌寒い日もあるこの季節にぴったりです。

『山菜うどん』(温) 並590円、大770円、得950円

販売期間: 2025年3月4日(火)～4月下旬まで
※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。

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

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索し続けています。

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、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。