

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9月2日
株式会社丸亀製麺

《“まだ夏” 暑い日が続く秋に、丸亀製麺からの新提案》

まだまだ暑さが終わらない日々の、本音に寄り添う “旨辛”か“さっぱり”が選べる冷たいうどん2種登場！

～2025年9月9日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始～

<緊急！ここ最近の「秋」に関する意識調査を実施>

「9月は秋」はもうズレている！？世の中の本音に迫る

- ・9月を秋と感じる人はわずか5.2%、約90%が10月以降を秋と認識
- ・9月に食べたいもの「冷たい食べもの」が40%、「さっぱりしたもの」44%

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、食の感動体験を探求し、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、『旨辛 豚つけ汁うどん』『柑橘香る ねばとろ鶏ぶっかけうどん』を2025年9月9日(火)から期間限定で全国の丸亀製麺にて販売します。

今までは「涼しくて過ごしやすい秋」という印象が強かった9月。しかし気象庁のデータによると、昨年9月は日本全国の46.6%(12,523地点)が最高気温30℃を超える「真夏日」を観測する結果に。5年前の2019年9月(29.2%)と比較すると約160%も増加していることが判明しました。※1多くの人が「秋」という言葉とは裏腹の相変わらず暑さが厳しい日々に、まだ夏なのではないか…と体感する日々を過ごしているのではないのでしょうか。

丸亀製麺は、お客さまへその日その時に最高においしいうどんをお届けしたいと考えています。そのような想いから、今年は、「目の前のお客さまが本当に食べたいもの」にとことん向き合い、秋のはじまりに“敢えて”冷たいうどん2種を販売します。



《暑さが続く「まだ夏」の時期にこそ食べてほしい、

きりっと冷えた打ち立てうどんを楽しむ2つのおいしさ》

この秋は、麺職人※2が毎日粉からつくる、打ち立て、茹でたてを水できゅっと締めた冷たいうどんをご堪能いただける2商品をご用意しました。『旨辛 豚つけ汁うどん』は、ラー油を効かせた旨辛な味わいのつけ汁で、うどんがどンドン進む一品。価格はそのまま1玉、1.5玉、2玉、2.5玉、3玉まで、5パターンの中から麺の量をお選びいただけます。その時のお腹の減り具合によって、好きなうどんの量が選べて、ボリュームたっぷりに食べたいときにもおすすめ。『柑橘香る ねばとろ鶏ぶっかけうどん』は、さわやかな柑橘の酸味と、刻みオクラが入ったとろろが相性抜群の一品。店内で丁寧に手切りした茹で鶏は、しっとりやわらかで食べ応えもあります。“さっぱり冷とろ”な味わいは、食欲の落ちがちな暑い秋にもおすすめです。つるりとしたのど越しとコシのある冷たいうどんとともに、まだまだ暑い日にぴったりな商品をお楽しみください。

※1 出典:気象庁「過去の真夏日などの地点数」より算出

※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さいます。

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→

《『旨辛 豚つけ汁うどん』のこだわり》

【こだわり①】店内仕込みでやわらかな豚しゃぶ

豚しゃぶは、店舗で丁寧に湯通ししたあと、風味豊かな特製だしに漬けています。ひんやりとやわらかく、ひと噛みすればじゅわっと旨みが口の中で広がります。うどんと一緒に食べていただけるように、お肉の厚さにもこだわっています。

【こだわり②】シャキシャキ食感の小松菜ナムル

ごま油がほんのり香る、さっぱりとした小松菜ナムル。シャキシャキの食感が、つるつるとのど越しのよい冷うどんやしっとりやわらかな豚しゃぶとマッチ。さっぱりとした味変としても楽しめます。

【こだわり③】好きなうどんの量が選べる！3玉まで同一価格

暑い日にこそ、しっかり食べていただきたいから、1玉、1.5玉、2玉、2.5玉、3玉まで同一価格でお選びいただけます。豊富な具材とうどんを絡めたり、無料薬味を加えたり、自分好みにお楽しみください。おすすめは、しば辛ラー油と天かすです。

【こだわり④】ラー油と温泉玉子入り！クセになる甘辛なつけ汁

甘めのつけ汁にラー油の辛さがじわっと広がります。好きなタイミングで温泉玉子を割って、まろやかな黄身をのど越しの良いうどんにたっぷり絡めてお召し上がりください。



《『柑橘香る ねばとろ鶏ぶっかけうどん』のこだわり》

【こだわり①】しっとり仕上げた、やわらかな茹で鶏

口当たりを良くするため、店舗で丁寧に手切りしています。やわらかくしっとりとした鶏肉が、柑橘香るたれやねばとろな刻みオクラ入りとろろと調和し、しっかりとした満足感を与えてくれます。

【こだわり②】食感が楽しい、爽やかな柑橘香るねぎ塩だれ

お店で仕込むねぎ塩だれは、玉ねぎと紫玉ねぎ、青ねぎを混ぜ合わせた、具たくさんでシャキシャキ食感が特徴です。柚子皮・柚子果汁の香りがさわやかでさっぱりな味わいです。

【こだわり③】ねばとろ食感の刻みオクラ入りとろろ

まろやかなとろろに刻んだオクラを混ぜ合わせて、ねばとろ食感に。冷たいうどんや茹で鶏、ねぎ塩だれなどのまとめ役となり、全体を調和させます。

【こだわり④】レモンが決め手！

重なり合うだしの旨みで冷たいうどんがつつと進む

ぶっかけだしにレモンと甘酢の味わいが重なり合い、うどんをすすむたびに爽やかな柑橘の味わいが口いっぱい広がります。多彩な具材と混ぜ合わせると箸が止まりません。暑さが続くこの季節にぴったりの、さっぱりな味わいをぜひ、お楽しみください。



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】

<p>商品名</p>	<p>『旨辛 豚つけ汁うどん』 (温泉玉子つき)</p>  <p>冷</p> <p>※写真はうどん2玉です。 ※写真とは異なる器で提供する場合がございます。</p>	<p>『柑橘香る ねばとろ鶏ぶっかけうどん』</p>  <p>冷</p> <p>※茹で鶏は、グラム数をはかってご提供するため、枚数が異なる場合がございます。</p>
<p>価格 (税込)</p>	<p>990円 ※うどんの量は、同一価格で1玉、1.5玉、2玉、2.5玉、3玉選択可能。</p>	<p>(並)890円、(大)1,070円、(得)1,250円</p>
<p>販売 期間</p>	<p>2025年9月9日(火)～10月下旬</p>	<p>2025年9月9日(火)～10月上旬</p>
<p>販売 店舗</p>	<p>全国の「丸亀製麺」 ※販売状況によって、販売期間、終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。 ※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特設サイト(https://jp.marugame.com/menu/butatsukejiru/)をご確認ください。 ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況によって商品の販売を中止させていただく場合がございます。</p>	
<p>お持ち帰り について</p>	<p>※『旨辛 豚つけ汁うどん』はお持ち帰りに対応しておりません。 ※『柑橘香る ねばとろ鶏ぶっかけうどん』はお持ち帰り可能商品です。 ※お持ち帰りの際、うどんのサイズは(並)(大)のみとなります。 ※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。</p>	

【特設サイトURL】 <https://jp.marugame.com/menu/butatsukejiru/>

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→

《世の中の「秋への認識」の変化 ～最新調査～》

丸亀製麺が行った最新のインターネット意識調査によると、世の中の「秋への認識」は変わっていることがわかりました。

【調査結果サマリ】

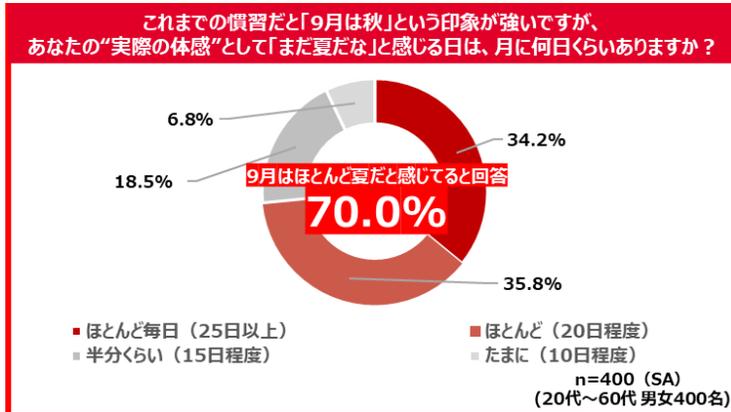
- ①9月が“まだ夏だな”と感じる日は「ほとんど毎日(25日以上)」「ほとんど(20日以上)」と回答する方が**70.0%**(図1)
- ②“秋を”体感する月に関しては、**わずか5.2%が「9月」と回答**。そして全体の87.8%が10月以降と回答。(図2)
- ③9月の食の好みは「冷たい食べもの」が40%、「さっぱりしたもの」44%と、**暑い日に食べたくなる食事が上位に**。(図3)
- ④「9月は秋の印象が強いが、多くの人が実際の体感とのズレを感じている」という考えに、**73.2%が共感**(図4)

以上の調査からわかった秋に対する世の中の本音と、年々高まる9月の気温から、これまでの「イメージとしての秋」と「実際に体感する秋」にはズレが生じていることが判明。「9月はまだ夏である」可能性がうかがえる結果となりました。

【調査概要】

調査名:「秋」に関する意識調査
 対象者:20代～60代 男女400名
 調査日:2025年8月20日(水)～23日(土)
 調査方法:インターネット調査

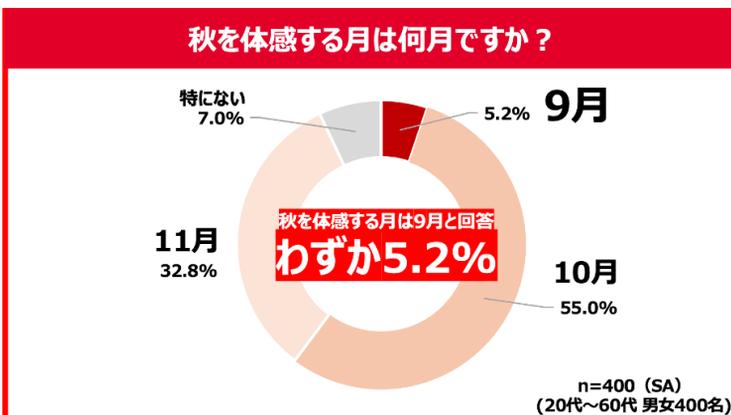
①9月が“まだ夏だな”と感じる日は「ほとんど毎日(25日以上)」「ほとんど(20日以上)」と回答する方が70.0%



【これまでの慣習だと「9月は秋」という印象が強いですが、あなたの“実際の体感”として「まだ夏だな」と感じる日は、月に何日くらいありますか？】という設問に対しては、「ほぼ毎日(25日以上)」が34.2%、「ほとんど(20日以上)」が35.8%と、回答の70.0%が実際の体感で9月は“まだ夏”であると回答しました。

図1

②「9月」を秋と感じる人はわずか5.2%。全体の87.8%が10月以降を秋と回答



【秋を体感する月は何月ですか？】という設問に対しては、「9月」と回答した方はわずか全体の5.2%となりました。

図2

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→

③9月に食べたいのは「冷たい食べもの」が40%、「さっぱりしたもの」44%と、

暑い日に食べたくなる食事が上位に

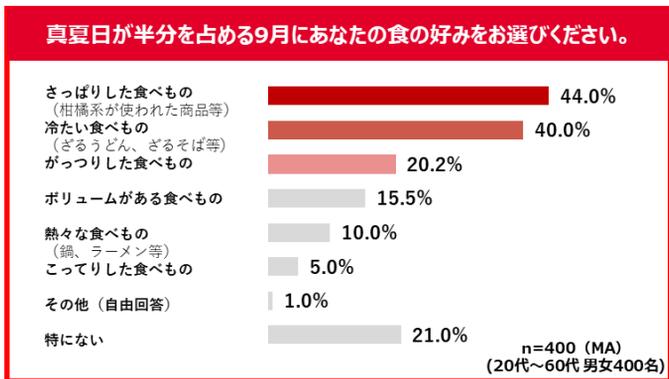


図3

9月の食の好みに関する設問では、「冷たい食べ物」や「さっぱりしたもの」が上位に。これまでは“9月は秋”というイメージが強く、秋らしい商品が販売される一方で、実際の9月における世の中のインサイトは、夏に食べたくなる食事やその時の気温にあった食事を求めていることが読み取れます。

④「9月は秋の印象が強いが、多くの人が実際の体感とのズレを感じている」という考えに、73.2%が共感

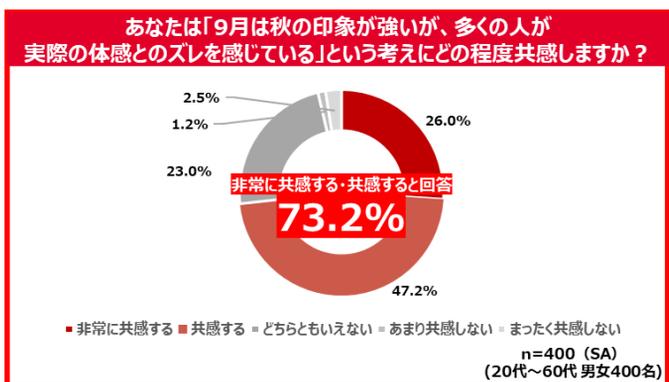


図4

また【「9月は秋の印象が強いが、多くの人が実際の体感とのズレを感じている」という考えにどの程度共感しますか？】という問いに対して「共感する」と回答した方は全体の73.2%となりました。これまでの「イメージとしての秋」と「実際に体感する秋」にはズレが生じていることがうかがえる結果となりました。

そのほかにも、秋物の服装をして日中汗をかいてしまうことに悩んでいる方や、暑さを避けて屋内で過ごすことが多くなる、といったおでかけに関する悩みを抱えている方が浮き彫りになるなど、「イメージとしての秋」と「体感の秋」にはズレが生じていることが判明しました。

《まだまだ暑い秋にはひんやりさっぱりなこちらの2商品もおすすめ！

期間限定『冷かけうどん』と『すだちおろし冷かけうどん』

『冷かけうどん』は、うどん1番人気の『かけうどん』を冷たいうどんとかけだしでお楽しみいただける商品です。だしは、鰹やうるめなど複数の削り節とニボシや昆布からとる旨みに塩味が加わった、調和のとれたすっきりとした味わいが特徴。打ち立ての冷たいうどんと絡めた際に、だしの風味や旨みがより強く感じられるよう、試行錯誤を行い、暑い時期に最後まで麺とだしをひんやりとおいしく味わっていただけるように配合や温度管理にこだわっています。



徳島県産すだちを丸ごとひとつ使用し、大根おろしでさらにさっぱりな味わいに仕上げた『すだちおろし冷かけうどん』。この時期だけの風味豊かな特製冷かけだしで、清涼感溢れる一杯です。水できゅっと締めたいうどんの滑らかなのど越しとともに楽しみください。



『冷かけうどん』(冷) 小320円、並420円、大600円、得780円

『すだちおろし冷かけうどん』(冷) 並550円、大730円、得910円

※販売期間：2025年9月9日(火)~10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。

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、食の感動体験を探求し手づくりの「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 小西、佐久間

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。