

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6月17日
株式会社丸亀製麺

もちもちのうどんがサクサクのスナックに!?

「丸亀うどんーなつ」に続き、新しい“うどん体験”で間食市場を開拓
うどん揚げちゃいました! 「丸亀シェイクぴっぴ」誕生

無限コンソメ、のり塩まみれ、シュガーバター3種の味わい 各190円で新登場

2025年6月24日(火)より、全国の丸亀製麺で販売開始

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、食の感動体験を探索し、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、もちもちのうどんを揚げたうどんスナック「丸亀シェイクぴっぴ」3種を、2025年6月24日(火)より全国の丸亀製麺にて販売します。



《きょうもいい“ぴ”だ。新しい“うどん体験”が創造する「ちょっと楽しい一日」》

丸亀製麺は、お客さまに「食の感動体験」をお届けするため、うどんの持つ可能性を広げ、楽しく、ワクワクしていただくことを目的とし、新カテゴリーの商品となる「丸亀シェイクうどん」「丸亀うどんーなつ」を開発してきました。昨年発売した「丸亀うどんーなつ」は、うどん生まれの「もちもち」の食感で、間食という新たな食シーンをご提案し、これまで丸亀製麺になかった「うどんを食べた後のデザート」「おやつ」「ちょっとした手土産」などの需要を開拓することができ、2024年6月の発売から販売累計数が1,700万食※を突破するほど、多くのお客さまからご支持いただいています。

次なる一手として、さらなる間食ニーズにお応えしたいという思いから、「丸亀シェイクぴっぴ」は誕生しました。うどんをスナックにすることでもっとカジュアルに、サクサクの食感で気分がサクッとあがるような、心躍る食体験をお届けしたいと考えています。夏休みなど、人と集まる機会が増えるこれからの季節に、1袋190円という手軽な価格で、さまざまなシーンで「丸亀シェイクぴっぴ」をぜひお楽しみください。

※2024年6月25日～2025年6月10日の期間、「丸亀うどんーなつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

《おいしいうどんを、なぜ揚げた?》

“サクサク 揚げアゲ製法”により、もちもちのうどんが、やみつきのサクサク食感に!》

「ぴっぴ」とは、讃岐弁で「うどん」のこと。うどんの本場・香川で昔から親しまれてきた、うどんを揚げた素朴な味わいのお菓子から着想を得ました。丸亀製麺のうどんは、100%国産小麦と塩、水のみを使い、毎日店内で粉から打っています。「丸亀シェイクぴっぴ」は、そのうどん一本一本に揚げ粉を丁寧にまとわせ、からっと揚げられています。うどんを揚げるというシンプルな調理法ながらも、粉のまとわせ方や揚げ時間にも試行錯誤し、「丸亀シェイクぴっぴ」ならではの、驚くほど軽く、そして心地よいサクサク食感が生まれました。そこに「丸亀シェイクうどん」の自分でシェイクして仕上げる楽しさ、「丸亀うどんーなつ」の気分で好きな味を選べる自由さを取り入れて「丸亀シェイクぴっぴ」が完成しました。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

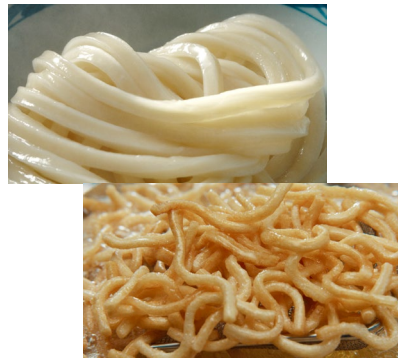
食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《サクッと気分もあがる！「丸亀シェイクぴっぴ」5つの特長》

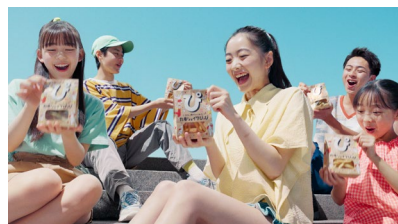
①驚きの“サクサク”食感の秘密は、“サクサク 揚げアゲ製法”

丸亀製麺のもちもちのうどんを揚げることで生まれるのは、今までにない軽快な食感。一口食べれば「サクッ！」という心地よい音が、気分まで軽やかにしてくれます。この食感の秘密は、店内で製麺するうどん一本一本に、丁寧に揚げ粉をまといせ、うどんの小麦の風味や旨みはしっかりと閉じ込めつつ、余分な水分だけを丁寧に飛ばすこと。そのような製法できめ細やかで軽いサクサク食感を実現します。



②讃岐の食文化を全国へ。伝統のお菓子から着想を得たスナック

うどんの本場・香川で親しまれてきたお菓子を丸亀製麺流に。この伝統的な味わいと、うどんを大切にする心とぴっぴの持つ楽しさを全国のお客さまにお届けしたいという想いから誕生。どこか懐かしくも新しい味わいです。



③味わいを選んで自分でシェイクして仕上げるわくわく体験

お好みのパウダーを選んで、袋をシャカシャカ振れば、あっという間に「丸亀シェイクぴっぴ」が完成！シェイクも楽しく、食べる前からわくわくが止まりません。



④笑顔広がる！みんなでシェアして、もっとおいしい、もっと楽しい

「丸亀シェイクぴっぴ」は、ご家族やご友人、大切な人とシェアしながら楽しむこともできます。サクサクの食感とおいしさを共有すれば、自然と会話も弾み、笑顔の輪が広がります。



⑤みんなに嬉しい、お手頃価格1袋190円

この驚きのおいしさと楽しさを、より多くの方に気軽に味わっていただきたいという想いから、「丸亀シェイクぴっぴ」は190円というお求めやすい価格を実現しました。日常のちょっとしたご褒美や、小腹が空いたときのお供にぴったりです。

《日常のいろんなシーンで、気分があがる“ぴ”のある生活》

「丸亀シェイクぴっぴ」は、日常のちょっとした瞬間に寄り添い、1日をいい“ぴ”にします。

お仕事・勉強の合間に“ぴ”

お仕事や勉強を頑張る合間に、ほっと一息つきたいときに。サクサクの食感で気分転換にも。



みんなと楽しい時間に“ぴ”

友人や仲間と集まる賑やかな時間に。1つの味わいをみんなでシェアしてもよし、3つの味わいをそれぞれ楽しんでもよし。その日の気分やシチュエーションにあわせて、楽しんでください。

夜のくつろぎ時間に“ぴ”

1日の終わりに、ゆったりとお酒のお供にもおすすめ。リラックスタイムに合わせて、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→

《「丸亀シェイクぴっぴ」選べる3種の味わい》

「丸亀シェイクぴっぴ」のラインアップは全3種。プレーンの「丸亀シェイクぴっぴ」にご自身で味付けをしていただきます。その日の気分に合わせてお選びください。

お店で「丸亀シェイクぴっぴ」だけご購入いただくこともできますので、ぜひお気軽に店頭にお立ち寄りください。



『丸亀シェイクぴっぴ うまさ爆発 無限コンソメ味』

チキンの旨みをベースに数種のスパイスを独自配合でブレンド。ガーリックの風味やブラックペッパーも加えることでクセになる味わいに仕上げました。一口食べると止まらない、サクサクの楽しい食感とあと引くうまさをお楽しみください。

『丸亀シェイクぴっぴ おぼれる のり塩まみれ味』

サクサクの食感に、あおさの風味と塩味が相性抜群！お店で仕込むパウダーは、たっぷりのあおさに白ごま、昆布の旨みを加えて奥行のある仕立てに。口いっぱい広がるのり塩の芳醇な香りをお楽しみください。

『丸亀シェイクぴっぴ 甘い誘惑 シュガーバター味』

バターの香り広がる甘～いパウダー。「丸亀シェイクぴっぴ」の軽い食感とともに広がる甘さとほんのりとした塩味、バターの贅沢な味わいは、やみつきになること間違いなし。

【商品概要】

■販売価格：各190円(税込)

■販売開始日：2025年6月24日(火)～

■販売店舗：全国の丸亀製麺

※店舗により販売開始、終了日が異なる場合がございます。

【備考】

※一部店舗では販売していない場合がございます。

※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。(商品価格は全て税込みです)

※お持ち帰りの際は、直射日光や高温多湿を避け、当日中を目安にお召し上がりください。

※手づくりのため一日の製造数に限りがあり、一時的な欠品や売り切れの可能性があります。

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



《自分でシェイクして味付け！「丸亀シェイクぴっぴ」のおいしい食べ方》



店頭で袋に入って販売している「丸亀シェイクぴっぴ」はプレーン。そこにご自身で味付けをしていただきます。

店内にご用意している無限コンソメパウダー、のり塩まみれパウダー、シュガーバターパウダーの中から好きな味を選んでスプーン1杯をとり「丸亀シェイクぴっぴ」の袋の中へ入れたら、よく振ってお召し上がりください。

※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。

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

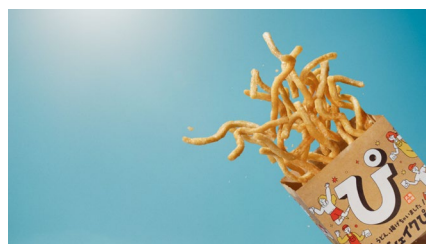
丸亀製麺

TORIDOLL→

■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、食の感動体験を探索し手づくりの「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ます。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、小西

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。