

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

2025年9月30日
株式会社丸亀製麺

《やっときた秋に、ガツンとパンチのある味わいを》

打ち立てうどんに8種の具材で食欲の秋を味わい尽くす

完全新作『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』登場！

明太子ととろろ、人気トッピングが楽しめる「丸亀うどん弁当」新作も！

～2025年10月7日(火)より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、全国の丸亀製麺にて期間限定で、完全新作『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』を2025年10月7日(火)から販売開始、9月9日より販売中の『旨辛 豚つけ汁うどん』は、10月下旬まで引き続き販売します。

夏の暑さもやっと落ち着き、待ちに待った秋が到来しました。今年は残暑が長引いたため、秋がいつもより短く感じるのではないのでしょうか。そんなつかの間の「食欲の秋」を思う存分満喫していただきたく、麺職人※1が国産小麦、塩、水のみから打つうどんを「ガツンと」「たっぷり」と楽しんでいただける旨辛な味わいがたまらない2商品をご用意しました。



《食欲の秋にぜひ食べてほしい！

打ち立てうどんに8種の具材。そのまま食べても、まぜてもうまい新作が登場！》

2024年10月に初めて登場し、昨年の期間限定商品の中でも特に人気が高かった『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』。ピリ辛の肉そぼろ、スタミナを感じる豚肉など6種の具材が絡む打ち立てうどんに、やみつきになるお客さまが続出しました。今回は、具材が増えておいしく、さらにできたてに進化した『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』が登場します。

『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』は、食べ応えのある豚肉と玉ねぎの旨辛炒め、ご注文ごとに素揚げする肉そぼろ入りのシャキシャキ食感のニラともやし、濃厚な卵黄、海苔、そして刻みニンニク。8種の豊富な具材と打ち立てのうどんを、ニンニク香る旨辛ぶっかけだしがまとめます。具材ごとにそのまま食べると、一口ごとに異なる味わいが楽しめます。打ち立てうどんとまぜると、豊富な具材がうどんに絡むことで味の一体感が生まれ、やみつきな味わいが生まれます。それぞれの具材を味わったら、豪快にまぜてお楽しみください。

また、『旨辛 豚つけ汁うどん』は、9月上旬の販売開始以降、予想を上回るほどご好評をいただいています。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3玉まで同一価格でお選びいただけるのが人気の理由のひとつ。3玉をご注文される方も多くいらっしゃいます。ラー油の辛さが広がる特製のつけ汁に、やわらかな豚しゃぶと合わせてコシのあるうどんを思う存分お楽しみください。

※1 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→

《『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』のこだわり》

【こだわり①】食欲かき立てる、豚の旨辛炒め

食べ応えのある豚肉と素揚げした甘みのある玉ねぎを店内で炒めます。コチュジャンや豆板醤のパンチのある味わいながらも、ぶっかけだしを加えることで、うどんによく合う味わいに。うどんと一緒に食べると、抜群な満足感です。

【こだわり②】ご注文ごとに素揚げするシャキシャキ！ニラ・もやし

高温かつ短時間でご注文ごとに素揚げすることで、シャキシャキ食感を実現。ピリ辛な肉そぼろ、食欲そそるニラの香り、食感の良いもやし、うどんを食べ進める合間の良いアクセントとなります。

【こだわり③】ニンニク香る、旨辛ぶっかけだし

食欲をそそるニンニクとごま油の香りに、唐辛子の辛さでパンチのある味わいが特徴です。さらに、うどんとの相性を考えかつおの粉末を加えて仕上げました。全体に絡めていただくと、濃厚な卵黄とともに打ち立てのうどん、豊富な具材と調和し、味の一体感が生まれます。

【♫はごはんで！】最後までガツンと味わう！

最後まで具材を余すことなく楽しむなら、白ごはん(別売り170円・並サイズ)の追加注文がおすすめ！最後のひと口まで、存分にご堪能ください。



【商品概要】

商品名	『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』  ※ 刻みニンニクの有無はお選びいただけます。
価格(税込)	(並)890円、(大)1,070円、(得)1,250円
販売期間	2025年10月7日(火)～11月下旬
販売店舗	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/nikumoriniratama/)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。
お持ち帰りについて	※お持ち帰りの場合は温泉玉子でご提供します。 ※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。

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

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→

《『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込んでいます。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

食欲の高まる秋に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、しび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と絡めてお召し上がりください。



【商品概要】

商品名	『旨辛 豚つけ汁うどん』(温泉玉子つき)  ※写真はうどん2玉です。 ※写真とは異なる器で提供することがございます。
価格(税込)	990円 ※うどんの量は、同一価格で1玉、1.5玉、2玉、2.5玉、3玉を選択可能。
販売期間	好評販売中～10月下旬
販売店舗	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/nikumoriniratama/)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。
お持ち帰りについて	※『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。

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→

《人気トッピングの明太子ととろろが一度に楽しめる！『明太とろろうどん弁当』も新登場！》

「丸亀うどん弁当」からも新作が登場。毎日麺職人※1が国産小麦、塩、水のみからつくるうどんに、色とりどりのおかずを丁寧に詰めて提供する「丸亀うどん弁当」。ご注文をいただいてから、打ち立て・茹でたてのうどんを詰めるため、お弁当でもお店と変わらない、のど越しの良さをお楽しみいただけます。2021年4月の販売開始以降、非常に多くのお客さまよりご好評をいただき、おかげさまで累計販売数が5,000万食※2を突破しています。

『明太とろろうどん弁当』は、ピリ辛の明太子と、まろやかなとろろが冷たいうどんと相性抜群の一品。ふんわりとした食感のとろろと一緒に混ぜることで明太子の辛さと旨み、とろろのほのかな甘みが重なり、打ち立てうどんによく絡みます。するっとなめらかな口当たりで、さっぱりとのど越しよく味わっていただけます。

トッピングに9月から「わかめ」も加わり、さらにおいしくなった「丸亀うどん弁当」。並サイズと大サイズのラインアップで450円から販売します。手づくり・できたてのおいしさをいつでも、どこでも、手軽にお楽しみください。



※2 2021年4月13日～2025年8月15日の期間、「丸亀うどん弁当」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

商品概要

商品名	『明太とろろうどん弁当』  
価格(税込)	(並)450円、(大)630円
うどん	ぶっかけうどん(冷)
天ぷら	野菜バラ天
おかず	きんぴらごぼう、玉子焼き
トッピング	明太子、とろろ、わかめ、青ねぎ
販売期間	2025年10月7日(火)～11月下旬

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

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→

商品名	『2種の天ぷらとおかずの 定番うどん弁当』 	『かしわ天と定番おかずの うどん弁当』 	『えび天と定番おかずの うどん弁当』 
価格 (税込)	(並)490円、(大)670円	(並)590円、(大)770円	(並)590円、(大)770円
うどん	ぶっかけうどん(冷)		
天ぷら	ちくわ磯辺天、野菜バラ天	かしわ天、ちくわ磯辺天、 野菜バラ天	えび天、ちくわ磯辺天、 野菜バラ天
おかず	きんぴらごぼう、玉子焼き		
トッピング	わかめ、青ねぎ		
販売 期間	好評販売中		
販売 店舗	全国の「丸亀製麺」 ※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。		
備考	お持ち帰り専用商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。並はうどん1玉、大はうどん1.5玉です。 ※お持ち帰り商品は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/marugameudonbento/>

■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。



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究し続けています。

トリドルグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。

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。