

こここのうどんは、生きている。



Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2026年1月7日

株式会社丸亀製麺

“冬の手しごと”ならではのおいしさで、心も身体もあたたまる 手づくりのおいしさ重なる『肉がさね玉子あんかけうどん』 焼きたて！肉づみのだし巻き玉子が主役の新作も登場

2026年1月14日(水)から全国の丸亀製麺にて販売開始

うどんに絡む特製鴨だしがたまらない『鴨ねぎうどん』も引き続き販売

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、『肉がさね玉子あんかけうどん』を2026年1月14日(水)より全国の丸亀製麺にて期間限定で販売します。また、同日より『だし玉肉づみうどん』を全国のロードサイド店を中心に販売開始いたします。また2025年11月末より好評販売中の『鴨ねぎうどん』も継続販売します。

冷え込みが一段と厳しくなる1月。一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、湯気が立ち上る釜で茹でたあつあつのうどんをご用意しています。麺職人※が毎日粉から打つうどんとともに、手間ひまを重ねた“冬の手しごと”からつくられるおいしさで、心も身体もあたためてください。

※ 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。



«“冬の手しごと”でおいしさ重ねた、寒さ厳しいこの時期にこそおすすめの商品が新登場»

『肉がさね玉子あんかけうどん』は、毎日粉から打つうどん、店内で数時間おきに引く白だしのベースに、丁寧に卵を溶き入れて仕込む玉子あんかけ、じゅわっと甘辛く焼き上げる牛肉、合わせそぼろの“手づくり”と“おいしさ”を重ねた一杯です。2年ぶりの販売となる今冬、牛肉と合わせそぼろの旨みがじゅわっとおしよせる、寒い季節に人気の商品の一つです。

新作の『だし玉肉づみうどん』は、ご注文ごとに一つひとつ丁寧に焼き上げるだし巻き玉子をまるまる1本、打ち立てのうどんに乗せてご提供します。およそ2個分の卵に白だしとかえしで下味をつけ、甘辛い味わいの合わせそぼろをたっぷりと包みこんでいます。ひと口ごとに、玉子の甘みとだしの旨みがじゅわっと口いっぱいに広がる、玉子好きな方にも是非食べていただきたい一杯です。とろりとしたあんかけだしで、最後まであたたかくお召しあがりいただけます。

旨みがぎゅっと詰まった合鴨肉、焼き目香ばしい白ねぎ、そして特製鴨だしをあわせた、冬の旨さが詰まった『鴨ねぎうどん』も引き続き販売します。ご注文ごとに鴨と特製だしを火にかけるからこそ旨みが溶けだしただしを、もちもちのうどんにたっぷりと絡めてお召しあがりください。

丸亀製麺ならではの手間ひまかけた、冬だけの味わいをお楽しみください。



こここのうどんは、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→

《『肉がさね玉子あんかけうどん』 こだわりの“手しごと”ポイント》

【①店内仕込みでじゅわっと焼き上げる牛肉、鶏と豚の合わせそぼろ】

玉子あんかけに合わせるお肉は、お店で仕込んでいます。牛肉は、少し甘めの味つけてじゅわっと焼き上げ、仕上げにとろみをまとわせて肉汁を閉じ込めています。合わせそぼろは、コク深い濃厚なタレで肉の旨みを引き立てる味付けにしています。針しょうがのピリッとする辛みで引き締めた、食べ飽きないおいしさです。



【②卵を数回に分けて溶き入れ、丁寧にかき混ぜることで生まれるふわとろ食感の玉子あんかけ】

玉子あんかけのベースとなる白だしは、数時間おきに店で引き、香り高く仕上げています。溶き卵は数回にわけて流し入れることで、ふわふわでなめらかな舌触りに。とろみのあるあんかけだしが風味を閉じ込め、最後のひと口まで温かく、やさしい味わいです。



【③毎日粉から打つうどんだからこそおいしい釜抜き麺】

100%国産の小麦、塩、水のみからつくる打ち立て、茹でたてのうどんを、釜から直接すくいあげて水で締めずにご提供する釜抜き麺。小麦がふんわりと香り、ふわふわ、もちもちの食感。店内製麺を行っている丸亀製麺だからこそ自信を持っておすすめできるうどんのお召し上がり方です。麺の表面に少し毛羽立ちが残るため、玉子あんかけがよく絡みます。



《新作『だし玉肉づつみうどん』 こだわりの“手しごと”ポイント》

【①ご注文ごとに焼き、ふわふわに仕上げるだし巻き玉子】

お店で一つひとつ焼き上げるだし巻き玉子には、およそ2個分の卵をたっぷり使用。白だしにかえしを加え下味をつけ、専用ヘラで丁寧に火を通すことで、とろとろ、ふわふわの食感に。じゅわっとだしの旨みが広がります。



【②具材との相性を考え抜いた濃厚あんかけだし】

かけだしにぶっかけ用のかえしを加えて、甘めの合わせそぼろに合う濃厚な仕立てにしています。あつあつのあんかけが、打ち立てのうどん、だし巻き玉子と合わせそぼろを三位一体にまとめます。



【③玉子で丁寧に包みこむ合わせそぼろ】

だし巻き玉子の中には、だしの効いた玉子との相性抜群な、コク深い濃厚な味わいの鶏と豚の合わせそぼろがたっぷりと入っています。フライパンの中の玉子に合わせそぼろを乗せるタイミングにもこだわり、丁寧に包みこみ焼いています。



《『鴨ねぎうどん』 こだわりの“手しごと”ポイント》

【①ご注文ごとにひと煮立ちさせるやわらかな合鴨肉】

合鴨肉は打ち立てのうどんと一緒にお召し上がりいただくために最適な厚みのロース肉を使用。割り下でしっかりとした味を付けます。ご注文をいただいてから特製だしと一緒に火入れし、手早く仕上げることで、しっとりやわらかな食感をお楽しみいただけます。



こここのうどんは、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→

【②丁寧に焼き目をつけた、香ばしさと甘み引き立つ白ねぎ】

寒い季節に甘みがより一層増す白ねぎ。お店でじっくりと焼き目をつけることで、とろりとした食感と香ばしさをお楽しみいただけます。そして、口に入れると、鴨の脂が染みただしを含んで、冬ならではのおいしさが生まれます。



【③打ち立てうどんによく絡む、特製鴨だしの深い味わい】

店内仕込みの白だしに特製のかえしを合わせ、合鴨肉の脂と旨みが加わった特製鴨だし。合鴨肉本来のコクと旨み、白ねぎの甘みが染み出ただしと、もちもちの麺を絡めて、冬ならではの一杯をお召し上がりください。



【商品概要】

商品名	『肉がさね玉子あんかけうどん』  	『だし玉肉づつみうどん』  	『鴨ねぎうどん』  	
価格 (税込)	(並)840円、(大)1,030円、 (得)1,220円	(並)890円、(大)1,080円、 (得)1,270円	(並)920円、(大)1,110円、 (得)1,300円 ※2026年1月14日より (大)(得)の価格が変更となります。	
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		
	※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 こちら 】 https://jp.marugame.com/synced-assets/nikugasanetamagoankake-pdf/shoplist/shoplist_260114.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	2026年1月14日(水)～2026年3月上旬まで		好評販売中～2026年3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。			
お持ち帰り について	『肉がさね玉子あんかけうどん』『鴨ねぎうどん』はお持ち帰り可能商品です。 『だし玉肉づつみうどん』はお持ち帰りできません。 ※『肉がさね玉子あんかけうどん』はお持ち帰りの際には、しめた温うどんでご提供します。 ※『鴨ねぎうどん』はお持ち帰りに三つ葉はつきません。 ※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。			

こここのうどんは、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、こ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、味覚だけでは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。

トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客様の“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。