

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1月9日
株式会社丸亀製麺

<何度も行きたい、冬の打ち立て。>

打ち立てうどんに冬の旨み溶け込む“だし”が絡み、

最後のひと口まであたたかな味わいに上戸 彩さんもほっこり！

丸亀製麺 冬の2大人気商品の新TVCMが2025年1月13日(月)より公開

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、冬の商品『鴨ねぎうどん』と『牡蠣たまあんかけうどん』の販売開始にともない、俳優の上戸 彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「1月15日から！鴨ねぎ&牡蠣たまあんかけ」予告篇を2025年1月13日(月)から、丸亀製麺「何度も行きたい。鴨ねぎうどん&牡蠣たまあんかけ」篇を2025年1月15日(水)から全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。



新TVCM 丸亀製麺「何度も行きたい。鴨ねぎうどん&牡蠣たまあんかけ」篇では、1月15日(水)から販売開始となる『鴨ねぎうどん』と『牡蠣たまあんかけうどん』を、とろけるような表情で味わう上戸さんの姿をご覧ください。 “何度も行きたい”とタイトルにもあるように、打ち立てうどんにからむ、合鴨肉の脂の甘みが溶けだした特製鴨だしがたまらない『鴨ねぎうどん』と、広島県産の牡蠣が贅沢に6個も楽しめる『牡蠣たまあんかけうどん』を食べに何度もお店に訪れる上戸さんを描いています。

今回のTVCMは、雪が降る中、冬らしいもここの洋服に身を包み、寒そうな表情を浮かべる上戸さんが店内に入るシーンからスタート。上戸さんがあたたかい店内へ入ると、湯気が立ち上る釜に切りたての麺を投入している麵職人※に『鴨ねぎうどん』ください！』と笑顔で注文します。その後、どんぶりに国産小麦と塩、水からつくる打ち立てのうどんに柔らかな合鴨肉、じっくりと焼き色を付けた白ねぎが盛り付けられ、合鴨肉の脂の甘みが溶け出した特製鴨だしが注がれます。『鴨ねぎうどん』を手にした上戸さんは、柔らかな食感の鴨肉を幸せそうな表情で堪能します。続くシーンでは、上戸さんが店内に入った瞬間「牡蠣たまあんかけひとつ！」と元氣よく注文。濃厚な牡蠣の旨みが溶け込んだ、店内仕込みでとろとろ、ふわふわな玉子あんかけがうどんにからむ『牡蠣たまあんかけうどん』をすすると、思わず「幸せ…」と至福の表情でつぶやきます。寒い冬に丸亀製麺であたたかいうどんを食べて、心も身体も温まり幸福感で溢れる上戸さんの姿に、見ているだけで心がほっこりするTVCMに仕上がっています。

メイキングでは、冬を感じる衣装の上戸さんが登場し、様々な表情で丸亀製麺の冬商品『鴨ねぎうどん』と『牡蠣たまあんかけうどん』を味わう姿をご覧ください。さらにインタビューでは、商品に関する感想はもちろん、上戸さんが冬に気を付けている習慣もお話しいただきました。2025年の抱負についても伺っていますので、ぜひご覧ください。

※ 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。

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→

■新TVCM概要

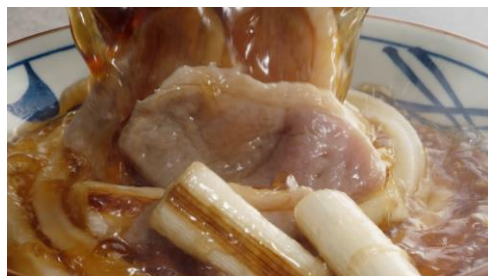
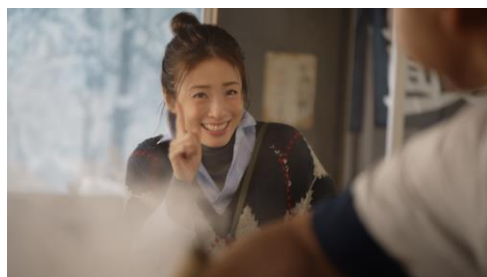
タイトル : 丸亀製麺「1月15日から！鴨ねぎ&牡蠣たまあんかけ」予告篇(15秒)
放送日時 : 2025年1月13日(月)～
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)
URL : https://youtu.be/A0Rht_xQ2YE

タイトル : 丸亀製麺「何度も行きたい。鴨ねぎうどん&牡蠣たまあんかけ」篇(15秒)
放送日時 : 2025年1月15日(水)～
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)
URL : <https://youtu.be/uq6Qz8roCLw>

丸亀製麺「1月15日から！鴨ねぎ&牡蠣たまあんかけ」メイキングムービー
URL : <https://youtu.be/J1CgWNi4Suk>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0I1c3ajaWTMKJlJ4>
※公式YouTubeにて、1月9日(木) 0時からご覧いただけます。

■TVCMカット 丸亀製麺「何度も行きたい。鴨ねぎうどん&牡蠣たまあんかけ」篇 ※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



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→

■上戸 彩さん インタビュー

Q1. TVCMの見どころや撮影で印象に残っているシーンがあれば教えてください。

今日は「もう冬の商品になったな～」と自分の中で驚きもあったのですが、あたたかいうどんをいただくと、心も身体もほっこり幸せな気持ちになりました。今日の撮影もあったという間だったのですが、私自身すごくあたたかい気持ちになりました。

Q2. 今回のTVCMでは、丸亀製麺の冬の定番『鴨ねぎうどん』を召し上がっていただきましたが、お味はいかがでしたか？

麵職人が打つ打ち立てのうどんと相性抜群の、やわらかい合鴨肉と焼き目のついたあの白ねぎ、甘かったな～。すごくおいしかったです。合鴨肉の脂や白ねぎの甘み、だしと合わさって本当にあったかくて、冬になると食べたくなるという一杯です。

Q3. 今回のTVCMでは、冬に人気の『牡蠣たまあかけうどん』も召し上がっていただきましたが、お味はいかがでしたか？

店内で手づくりする玉子あかけも、とろっとふわっとした食感で、麵をすすると牡蠣の旨みが染みた、玉子あかけのだしも口いっぱい広がって、一口目からあつあつで、心も身体もあたたまるおいしさでした。牡蠣も贅沢なくらいいっぱい入っていて幸せいっぱいの気持ちになりました。

Q4. 今回のTVCMでは、冬の商品を楽しんでいただきましたが、冬に気を付けている習慣、楽しみにしていることなどあれば教えてください。

残念な習慣なのですが、体調を壊すので、年末ぐらいから「風邪をひきませんように。体調を壊しませんように。」ってドキドキしてますね。なので、体調管理にはなるべく気を付けているのですが、冬は見事に風邪をひいています。喉が乾燥しているなどと思ったら、なるべくあたたかいもので水分を摂り、喉を潤すようにしています。

Q5. 2025年はどんな1年にしたいですか？

結構作品も入っているので、バタバタしそうでなっ。生活もあつた、自分にも余裕なくなる気がするのですが、なんとか四季を感じる年にしたいなっと思っています。最近あんまり、春だったり秋だったりっという、寒さだったりあたたかさっというの、感じれなくなってきているじゃないですか。なので、そういうところもちゃんと敏感に、感じられる余裕が自分にある年だっいいなっと思っています。お散歩行きたいですね。外をなるべく歩きたいなっと思っています。

Q6. 最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

今日は『鴨ねぎうどん』と『牡蠣たまあかけうどん』をいただきましたが、この2つの商品が同時に食べられる丸亀製麺の冬は初めてで、一口目から最後まであつたかくてしあわせな気分になりました。

麵職人が打つうどんと、冬の旨みが溶け込んだだし、こだわりの詰まった素材が、三位一体となって満足感のある一杯でした。冬の丸亀製麺にはあたたかいうどんがたくさんあるので、何回も足を運んで楽しんでいただけたら嬉しいなっと思っています。

ぜひ皆さんも冬しか出会えない丸亀製麺のあたたかいうどんて心も身体もほっこりとあたたまってみてください。お待ちしております！

■撮影エピソード

11月某日、秋も徐々に深まり肌寒さを感じる中、冬の季節商品である『鴨ねぎうどん』、『牡蠣たまあかけうどん』のTVCM撮影が行われました。お馴染みの製麺所セットも、窓の外はすっかり冬景色に様変わりし、冬の大人気商品である『鴨ねぎうどん』『牡蠣たまあかけうどん』の季節の訪れを感じさせます。

今回の見どころは「何度も行きたい、冬の打ち立て」という言葉が示すように、丸亀製麺に何度もやって来る、上戸 彩さんの装いの変化です。TVCMの中で2タイプの衣装とヘアスタイルの上戸さんが登場します。雪の降る中、寒そうにお店に入ってくる上戸さん。あたたかい店内で『鴨ねぎうどん』を注文する日と、その後日に『牡蠣たまあかけうどん』を注文する日の変化をお楽しみください。

“何度も行きたい”冬の丸亀製麺でうどんを堪能し、心も身体もあたたまる幸せそうな表情に注目です。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

■出演者プロフィール



上戸 彩

【生年月日】1985年9月14日

【血液型】O型

【出身地】東京都

1997年、「第7回全日本国民的美少女コンテスト」で審査員特別賞を受賞。
以降、俳優として数多くのドラマ、映画、CMに出演し、幅広く活躍。

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	<p>『鴨ねぎうどん』</p>  <p>温</p>	<p>『牡蠣たまあんかけうどん』</p>  <p>温</p>
価格 (税込)	(並)890 円、(大)1,070円、(得)1,250円	
販売店舗	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こちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0115.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	2025年1月15日(水)～3月上旬まで ※『牡蠣たまあんかけうどん』は、なくなり次第終了となります。 ※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。	
備考	『牡蠣たまあんかけうどん』はお持ち帰りできません。 『鴨ねぎうどん』は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。 ※『鴨ねぎうどん』はお持ち帰りに三つ葉はつきません。	

URL: <https://jp.marugame.com/menu/kamonegi/>

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。

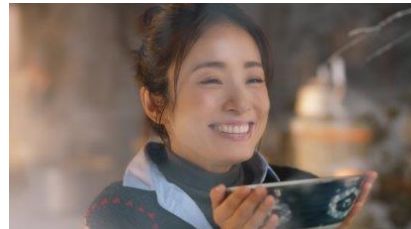
TORIDOLL→

■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 佐久間、久保菌、和泉

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。