

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→

Press Release

2024年12月26日
株式会社丸亀製麺

2025年も心をこめた打ち立ての“年明けうどん”で福来たる

“新春だけの贅沢な旨み” 打ち立てうどんに熱々の手づくり玉子あんかけ！

『大海老天と本ずわい蟹の玉子あんかけうどん』

～2025年1月3日(金)より全国の丸亀製麺にて新春限定で販売～

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、2025年1月3日(金)から1月14日(火)までの新春限定で、『大海老天と本ずわい蟹の玉子あんかけうどん』を販売します。2025年の「年明けうどん」は新春にふさわしく、食べ応えのあるぷりっぷりの「大海老天」と濃厚な旨みを楽しめる「本ずわい蟹」が同時に楽しめる贅沢な仕立てに。麵職人※が全店配置されてはじめて迎える新年。おいさに磨きがかかった打ち立てうどんに、店内で手づくりする熱々の玉子あんかけ、そして贅沢な旨みたっぷりの食材と共に楽しみいただけます。新年の特別なひとときを彩る「年明けうどん」で、心も身体も温め、すこやかな一年をお過ごしください。

※ 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。

《長寿を願う縁起物「年明けうどん」とは》

うどんは、太くて長いことから、古来より長寿を祈る縁起物として食べられてきました。「年明けうどん」とは、純白のうどんに紅の食材を添え、年の初めに食べることで、その年の人々の幸せや長寿を願うものです。丸亀製麺では、香川県 本場さぬきうどん協同組合年明けうどん普及委員会の皆さまの活動に賛同し、2013年より「年明けうどん」を販売しています。

《2025年の「年明けうどん」は、新春にふさわしい食材が彩る“熱々のご馳走”となる一杯》



『大海老天と本ずわい蟹の玉子あんかけうどん』の紅白の“紅”を彩るのは食べ応え抜群の「大海老天」と「本ずわい蟹」のほぐし身。海老は古くから新年に縁起を担ぐ食材といわれています。「大海老天」は、サクッとした食感を出すために揚げる際の衣のつけ方にも工夫をほどこしています。また「本ずわい蟹」は軽く火を入れ水分を飛ばすことで、本ずわい蟹の旨みを濃厚に感じていただけるように仕立てました。紅白の“白”には、国産小麦100%、塩、水のみで打つうどん。釜から直接丼に盛り付ける、熱々の「釜抜き麺」で提供します。全体をまとめるのは、お店で丁寧に仕込む、熱々の玉子あんかけ。玉子あんかけは店舗で数時間おきにひく白だしがベース。溶き玉子を数回に分けて入れることで、ふんわりとした口当たり。ぷりっとした「大海老天」や濃厚な旨みの「本ずわい蟹」との相性も抜群です。打ち立てのうどんに、たっぷりと絡ませてお召上がりください。

あんかけはとろみがついているため、冷めにくく、最後のひと口まであたたかいまま、お召上がりいただけます。心も身体もあたたまる一杯をご堪能ください。本商品はお持ち帰りでもご利用いただけますので、新年だけの贅沢な味わいをご自宅でもお楽しみいただけます。



※画像はイメージです。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

【商品概要】

商品名	『大海老天と本ずわい蟹の玉子あんかけうどん』 
価格 (税込)	(並)890円 (大)1,050円
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。 ※無くなり次第終了となります。
販売期間	2025年1月3日(金)～2025年1月14日(火) ※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。 ※年末年始は営業日及び営業時間が店舗により異なる場合がございます。詳細は公式サイト内の店舗ページよりご確認ください。
お持ち帰りについて	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杯につき別途40円を頂戴します。 ※一度水で締めたうどんを温めてご提供します。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※お持ち帰りの場合は三つ葉は付きません。

■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。



このうどんは、生きています。

丸亀製麺 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。