

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2023年10月16日
株式会社丸亀製麺

上戸 彩さんが打ち立ての「うどんに合うっ！」と大満足

茹でたてのうどんと旨みあふれる具材、玉子の想像を超える相性の良さ
『焼きたて牛すき釜玉うどん』『うま辛まぜ釜玉うどん』新TVCM

丸亀製麺「打ち立てに合う！秋の釜玉づくし」篇を2023年10月17日(火)より放送開始

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、人気商品『焼きたて牛すき釜玉うどん』と『うま辛まぜ釜玉うどん』の販売開始にともない、女優の上戸 彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「打ち立てに合う！秋の釜玉づくし」篇を2023年10月17日(火)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「打ち立てに合う！秋の釜玉づくし」篇は、丸亀製麺でこの秋に販売する2商品の『焼きたて牛すき釜玉うどん』と『うま辛まぜ釜玉うどん』を食べて、粉からつくる打ち立て、茹でたてのうどんに、具材や玉子をからめて、まぜて、織りなす三位一体のおいしさに大満足する上戸さんの様子をお届けします。

今回のTVCMは、秋の雰囲気漂う讃岐の製麺所をイメージしたセットで「牛すき釜玉、並で！」とわくわくとした様子で注文をする上戸さんのシーンからスタート。麵職人が活気ある掛け声とともに、湯気の立ちのぼる釜で茹でられたうどんをすくいあげ、直接丼に盛り付けます。釜から直接すくい上げ、水で締めない「釜抜き麺」は、外はふわっと、中はもちっとした白玉のような食感。茹でたてであつあつのうどんの上には、じゅわっと焼きたての牛すき焼き、濃厚な旨みのこだわりの玉子がのせられます。

上戸さんは、茹でたてのふわふわもちもち食感のうどんに牛すき焼きと玉子をからめてひと口すると、うどんに具材や玉子がからみ合うことで生まれる、濃厚なおいしさに「打ち立てに合うっ！」と言。さらに『うま辛まぜ釜玉うどん』の茹でたてのうどん、食感や味わいの異なる6種類の具材、玉子をよくまぜてひと口すり、やみつきになる味わいに「合うっ！」と至福の表情の上戸さんで締めくくります。

今回のTVCMに登場する2商品は、どちらも茹で釜から直接すくいあげる「釜抜き麺」を味わうことができます。ふわふわもちもち食感のうどんと具材と玉子がからみ合うおいしさをご堪能ください。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「打ち立てに合う！秋の釜玉づくし」篇(15秒)

放送開始日 : 2023年10月17日(火)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

サイトURL: <https://jp.marugame.com/menu/kamatama/>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJA>

丸亀製麺「打ち立てに合う！秋の釜玉づくし」篇TVCM:

<https://youtu.be/yiUfpVWTU6k>

丸亀製麺「打ち立てに合う！秋の釜玉づくし」篇メイキングムービー:

https://www.youtube.com/watch?v=StEh_PUwzco

■TVCMカット 丸亀製麺「打ち立てに合う！秋の釜玉づくし」篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■撮影エピソード

秋の雰囲気漂う讃岐の製麺所をイメージしたセットで「打ち立てに合う！秋の釜玉づくし」篇の撮影が行われました。この日はきれいな空色の衣装をまとった上戸さんが登場。今までの衣装や髪型とは少し違う雰囲気に、登場した瞬間から歓声が起こります。

冒頭から「牛すき釜玉、並で！」と注文する上戸さんの姿は、まさに“待ってました！”という感じで、わくわくとした気持ちがあふれ出ていました。打ち立て、茹でたてのもちもちのうどんに焼きたての牛すき焼きと濃厚な玉子がからむ『焼きたて牛すき釜玉うどん』をおいしそうに食べ、インタビューでは「やみつきになること間違い無しです！」とおいしさを語る上戸さんでした。

また、『うま辛まぜ釜玉うどん』には、「具材がたくさんのもっているのでまぜるたびに味わいが深くなって、食欲をそそる一杯でした。」と、コメントをいただきました。そんな上戸さんの言葉を聞いただけで、お腹が空くような撮影でした。

■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。

今日は大きな釜を目の前に撮影させていただいたんですが、外には紅葉があったり、すごく秋らしいセットでしたね。秋を先取りできたというか、秋の雰囲気を先に味わせていただきました。おいしいうどんと一緒に。

Q2. TVCMで丸亀製麺の人気商品『焼きたて牛すき釜玉うどん』を召し上がっていただきました。

お味はいかがでしたか？

『焼きたて牛すき釜玉うどん』は「釜抜き麺」という水で締めない茹でたての麺を釜から直接丼ぶりに盛り付けるので、麺のふわふわもちもち食感をより感じました。すき焼き風味に仕立てられた焼きたての牛肉と濃厚な玉子が打ち立てうどんにからみ合って、食欲が止まらないおいしさでした。

Q3. TVCMで『うま辛まぜ釜玉うどん』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？

『うま辛まぜ釜玉うどん』も「釜抜き麺」なので、麺がふわふわもちもちでしたね。具材がたくさんのものでまぜるたびに食欲がそそる一杯でした。

Q4. どんな気分の時に『焼きたて牛すき釜玉うどん』を食べたいですか。

玉子とお肉をうどんにからめると、より濃厚な味わいになるので、やっぱり食欲の秋には何度も食べたくなりますね。

Q5. TVCMでは秋の丸亀製麺の商品を楽しんでいただきましたが、上戸さんが今年の秋、楽しみにしていることを教えてください。

前回のインタビューで味噌を作ったというお話をしたのですが、その味噌が今年の9月くらいになったら食べられると先生に言われていて、まだその樽から味噌を出していないので、もうちょっと時間に余裕が生まれたら、子どもたちと一緒にまた自分の手の菌を入れながら、味噌を器に移して、そして味噌汁を堪能したいなと思っています。

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。

秋といえば、食欲の秋。丸亀製麺の秋も、お店で粉からつくる打ち立て、茹でたてのうどんが豊富に揃っています。今回のTVCMでは『焼きたて牛すき釜玉うどん』と『うま辛まぜ釜玉うどん』をいただいたのですが、どちらも「釜抜き麺」なので小麦の香りが楽しめて、ふわふわもちもちの麺が最高でした。また、まぜればまぜるほど、打ち立て・茹でたてのもちもちの麺と食感の違う具材、濃厚な玉子が一体となり、やみつきになること間違いなしです！ぜひ皆さんも、丸亀製麺のお店で食欲の秋にぴったりなうどんを楽しんでください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■上戸 彩さんコメント

今回は、セットからも商品からも秋を感じる撮影でした。撮影では『焼きたて牛すき釜玉うどん』と『うま辛まぜ釜玉うどん』をいただいたのですが、どちらも「釜抜き麺」で、麺がふわふわもちもち食感で最高でした。具材と濃厚な玉子を打ち立て、茹でたてのうどんとまぜて、からめて食べると、相性抜群でお箸が止まりませんでした！食欲の秋ということで、みなさんもぜひ丸亀製麺に足を運んで、秋商品を楽しんでください！

■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、女優として数多くのドラマ、映画、CMに出演し、幅広く活躍。

《粉からつくる打ち立て・茹でたて、ふわふわもちもち食感の「釜抜き麺」に最高に合うからめて、まぜて楽しむ『焼きたて牛すき釜玉うどん』『うま辛まぜ釜玉うどん』》

丸亀製麺では、すべての店で100%国産小麦、水、塩のみから打ち、その場で切って、茹でたての「生きているうどん」をご提供しています。そ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」は、小麦がほんのりと香り、ふわふわもちもちの白玉のような食感。表面に少し毛羽立ちが残るため、旨みたっぷりのだしや具材がよくからみます。

今回登場する2商品は、粉からつくる打ち立て、茹でたてのうどんに、旨みあふれる味わいの具材、こだわりの玉子がからみ合せて織りなす三位一体のおいしさが口いっぱい広がる、たまらなく食欲をかきたてる2商品です。打ち立て、茹でたてのもちもちのうどんによくからめて、まぜて、あつあつのうちにお召し上がりください。



『焼きたて牛すき釜玉うどん』

ご注文ごとに特製割り下でじゅわっと焼き上げる牛肉と、とろりと濃厚な味わいのこだわりの玉子。茹でたてもちもちの「釜抜き麺」とからませてお召し上がりいただく一品。

もちもちのうどんに甘辛な牛すき焼き、まろやかな玉子の相性の良さに、お客さまから「定番のメニューにしてほしい」というお声をいただくほどの人気の商品。昨年春から約1年半ぶりの復活です。



『うま辛まぜ釜玉うどん』



打ち立てのうどんに、店内仕込みの肉そぼろ、ラー油を効かせたピリ辛白ねぎ、小松菜ナムル、刻みのり、ピリリと辛みを加えたかつお粉、こだわりの玉子。6種の具材の旨みに辛味、食感と香りが重なり合う一杯です。店舗限定で販売をしていた人気商品が、今回具材やだしを改良し、さらにうどんとの相性が良くなり、おいしくなりました。この新しいおいさを多くのお客さまにお召し上がりいただきたく、この度初めて全国にて販売いたします。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	『焼きたて牛すき釜玉うどん』(温) 	『うま辛まぜ釜玉うどん ひと口ごはん付き』(温) 
価格 (税込)	(並)790円、(大)930円、(得)1,070円	(並)740円、(大)880円、(得)1,020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	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。 【店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1017.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	2023年10月17日(火)～12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。	
備考	お持ち帰りはご利用いただけません。	

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

■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。徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、一軒一軒、職人が手間を惜しまず「おいしさ」を日々つくり続けています。

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、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”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。

■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、様々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、本能的に感じるほどの感動を追求し続けています。

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&CXデザイン部 佐久間、前田
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。