

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀
製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2025年12月18日
株式会社丸亀製麺

これまでお店でしか味わえなかった味をご自宅でも

うどんや天ぷらとの相性を考えたオリジナル※1

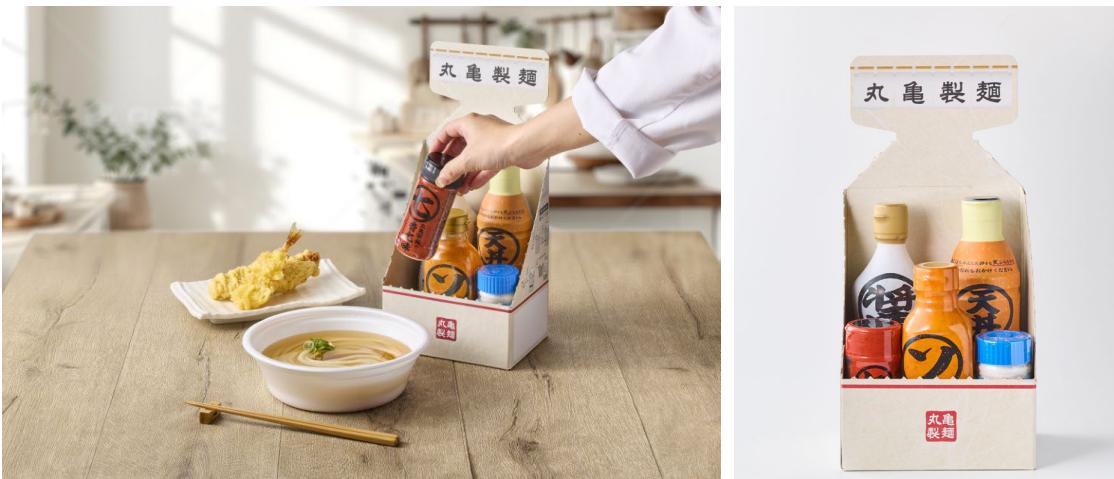
「丸亀製麺 調味料五種セット」初の全国販売開始
人と会う機会の多い時期の手土産やちょっとした贈りものにもおすすめ

全国の丸亀製麺※2にて2025年12月18日(木)より数量限定で販売

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、「丸亀製麺 調味料五種セット」を2025年12月18日(木)より全国の丸亀製麺にて販売開始します。

※1 「やきしお」を除く

※2 一部店舗を除く



《丸亀製麺のうどんや天ぷらとの相性を考えた

こだわりの調味料五種の“旨い”をまとめて、ひと箱に》

丸亀製麺の打ち立てのうどんを「自分好みの1杯」として楽しんでいただくため、店内にご用意しているオリジナルパッケージの調味料。これまで店内でしかお使いいただけなかった調味料ですが、多くのお客様からの「ぜひ販売してほしい!」「自宅で丸亀製麺ごっこができる!」などのお声にお応えして、この度初めてお持ち帰り用として全国販売します。2025年8月に実施したテスト販売では、売り切れになる店舗があるほどのご好評をいただき、もっと多くの方にお楽しみいただきたく、贈りものなどの需要が多く予想されるこの時期に全国販売へと踏み切りました。

『釜玉うどん』や『おろし醤油うどん』のお供でおなじみの「だししょうゆ」、うどんには欠かせない「香七味」、天ぷらと相性抜群の「だしソース」、甘めの味わいの「天丼たれ」は、丸亀製麺のオリジナルです。他、どんな料理にも合う「やきしお」を加え、計五種をひと箱に詰めました。

卓上にそのまま置ける特製ボックス付きで、ご自宅のテーブルに置いても取り出しやすく、コンパクトに収納いただけます。専用の紙袋に入れてお渡しをするため、お土産はもちろん、贈りものにもおすすめです。ぜひご自宅での普段のお食事でも、丸亀製麺の味わいをお楽しみください。

【商品概要】

- 販売価格:2,000円(税込)
- 販売開始日:2025年12月18日(木)~なくなり次第販売終了となります。
- 販売店舗:全国の「丸亀製麺」

【店舗別の販売状況はこちら】

<https://jp.marugame.com/menu/oomisoka2025/#seasoningset>

※店舗により販売開始、終了日が異なる場合がございます。

※一部店舗では販売しません。



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→

【調味料詳細】



【だししょうゆ】

利尻昆布とかつおだしの旨みがぎゅっとつまつた香り高いだししょうゆです。



【だしソース】

フルーティでさわやかな甘さとだしの香りが特徴的なオリジナルのソースです。



【天井のたれ】

かつおだしの香る甘めのたれは、どんな天ぷらにもよく合います。



【香七味】

ピリッとした辛味と柑橘のさわやかな香りが特徴です。



【やきしお】

赤穂の天塩を焼いた、まろやかな味わい。

■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。



このうどんは、生きている。



食の感動で、この星を満たせ。

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、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。