

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→

Press Release

2025年11月20日
株式会社丸亀製麺

いつでもどこでも、手づくり・できたてのおいしさ 今年も冬のあつあつ「丸亀うどん弁当」始めます

温、冷、3種のだし、天ぷら、2種のサイズ展開で選べる過去最多24種類のラインアップ

2025年11月25日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始

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、食の感動体験を探索し、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、冬に人気のあつあつの打ち立て「丸亀うどん弁当」を2025年11月25日(火)より期間限定で販売いたします。

厳しい冬の寒さの兆しを感じられるようになったこの季節、丸亀製麺では最初のひと口から最後のひと口まであたたかく、心身にしみわたる手づくり・できたてのうどんを豊富にご用意しています。麺職人※1が店舗で打つ打ち立て、茹でたてのうどんをいつでも、どこでもお楽しみください。

2021年4月の販売開始後、累計5,200万食※2を超える好評をいただいている「丸亀うどん弁当」。国産小麦、塩、水のみからつくる、打ち立て・茹でたてのうどん、だしに天ぷら、定番おかず2種(きんぴらごぼう・玉子焼き)、そして人気無料トッピングの「わかめ」を、ご注文をいただいてからひとつずつ詰めて提供します。

※1 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。麺職人が不在の日や時間帯もございます。

※2 2021年4月13日～2025年10月末の期間、「丸亀うどん弁当」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数。

《寒い冬に、ほっこり温まる冬の味わいがしみる「丸亀うどん弁当」が今年も登場！
「かけだし」「玉子あんかけだし」で選べる2種類のだし》

温かい「かけだし」「玉子あんかけだし」の「丸亀うどん弁当」が楽しめる季節がやってきました。この冬は、今年4月に新しくなった「かけだし」が「丸亀うどん弁当」でもお楽しみいただけます。真昆布と混合節をお店で数時間おきに丁寧に引き、雑味の少ない澄んだだしに仕上げています。素材から引く“白だし”に、香り豊かな特製の“かえし”を加えることで打ち立てのうどんの味を引き立てる仕立てにしています。うどんに絡めて一口すするとだしの豊かな香りが広がり、そしてどこかほっとする味わいです。

冬だけしか楽しめない、「玉子あんかけだし」は数時間おきに引いた香り高い白だしをベースに、とろみをつけながら玉子を入れてふんわりと仕上げています。打ち立て・茹でたてのうどんと一緒に、あつあつのまま容器に入れて提供するため、蓋を開けた瞬間にだしの風味がふわっと香ります。もちもちの麺に玉子のやさしい旨みとだしのきいた特製の「玉子あんかけだし」がよく絡み、お腹から心身にしみわたります。

また、口いっぱい広がるまいたけの香りと食感を楽しめる、冬限定の「まいたけ天うどん弁当」が今年も登場。雪国まいたけを使用し、だしとの相性も良く、より深みのある味わいをお楽しみいただけます。



あつあつうどん弁当が登場！
手づくり・できたて、
ほっこり温まる冬の味わい。

冬の打ち立て
丸亀うどん弁当

製麺所ならではの
できたて
490円から

期間限定 まいたけ天と定番おかずの
うどん弁当 並590円

期間限定 お持ち帰り専用
うどん弁当はすべて
お持ち帰り専用です。

商品名	価格
2種の天ぷらとわかずの 定番うどん弁当	並490円
えび天と定番わかずの うどん弁当	並590円
かしわ天と定番わかずの うどん弁当	並590円
まいたけ天と定番わかずの うどん弁当	並590円
期間限定 定番 玉子あんかけ うどん弁当	並620円
えび天 玉子あんかけ うどん弁当	並720円
かしわ天 玉子あんかけ うどん弁当	並720円
まいたけ天 玉子あんかけ うどん弁当	並720円

うどん 大(1.5玉) 180円

丸い容器は、保温性が高く
温かいお湯でお持ち帰りいただけます。

電子レンジ
加熱可能です。

ぶっかけは透明の容器にて提供しております。

※「うどん弁当」はすべて容器代を含めた金額表記です。

ここのうどんは、生きている。

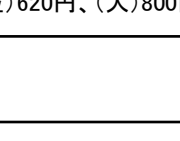
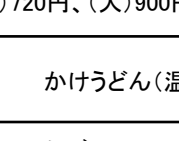
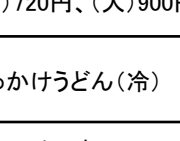
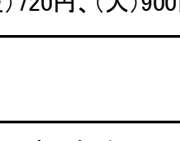
食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

今年、温かい「かけだし」「玉子あんかけだし」の2種、冷たい「ぶっかけだし」1種の合計3種類のだしとお好みの天ぷらの組み合わせで、さらに並サイズ・大サイズのうどんの量も選ぶことができ、合計24種類から選んでいただけるラインアップをご用意しています。

商品名	『2種の天ぷらとおかずの定番うどん弁当』  	『えび天と定番おかずのうどん弁当』  	『かしわ天と定番おかずのうどん弁当』  	『まいたけ天と定番おかずのうどん弁当』  
	価格(税込) (並)490円、(大)670円	(並)590円、(大)770円	(並)590円、(大)770円	(並)590円、(大)770円
商品名	『2種の天ぷらとおかずの定番玉子あんかけうどん弁当』  	『えび天と定番おかずの玉子あんかけうどん弁当』  	『かしわ天と定番おかずの玉子あんかけうどん弁当』  	『まいたけ天と定番おかずの玉子あんかけうどん弁当』  
価格(税込)	(並)620円、(大)800円	(並)720円、(大)900円	(並)720円、(大)900円	(並)720円、(大)900円
うどん	かけうどん(温)、またはぶっかけうどん(冷)			
天ぷら	ちくわ磯辺天 野菜バラ天	えび天 ちくわ磯辺天 野菜バラ天	かしわ天 ちくわ磯辺天 野菜バラ天	まいたけ天 ちくわ磯辺天 野菜バラ天
おかず	きんぴらごぼう、玉子焼き			
トッピング	わかめ、青ねぎ			
販売期間	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。			
販売店舗	温かい「かけだし」「玉子あんかけだし」の「丸亀うどん弁当」 『まいたけ天と定番おかずのうどん弁当』、『まいたけ天と定番おかずの玉子あんかけうどん弁当』 2025年11月25日(火)～2026年3月上旬まで 冷たい「ぶっかけだし」の「丸亀うどん弁当」好評販売中 ※販売状況によって、終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。			
備考	お持ち帰り専用商品となります。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。並はうどん1玉、大はうどん1.5玉です。 ※お持ち帰り商品は2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※温の容器については電子レンジ非対応となります。			

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

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→

■丸亀製麺について

「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、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、本能が飲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”とお客さまの“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。