ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺
Press Release

食の感動で、この星を満たせ。
TORIDOLL→

2026年5月20日
株式会社丸亀製麺

≪おいしくておせっかいなサービス「どどんとサプライズ」はじめます！≫
迫りくる夏の早期化にむけて、“緊急おせっかい”を発動！
「並」から「大」へ　お値段そのまま“増量”
暑い日に嬉しいのど越しつるっと“冷”うどん含む全商品※1が対象
全国の「丸亀製麺」※2にて、2026年5月27日（水）～29日（金）3日間限定

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、「**丸亀製麺のおせっかい どどんとサプライズ 麺増量無料キャンペーン**」として、2026年5月27日（水）～29日（金）の3日間限定で、お好きなうどん「並」サイズをご注文いただくと、ご希望の方には、無料で「大」サイズに麺を増量してご提供いたします。

丸亀製麺は、2026年度のテーマとして「もっと、うどんであなたを驚かせたい」を掲げています。物価高や省人化の流れが進む外食業界において、わくわく感や人の温もりが薄れつつある中、私たちは改めて、その想いのもと、「丸亀製麺のおせっかい どどんとサプライズ」と題し、ささやかながらも、お客さまに「嬉しい驚き」をお届けする“おせっかい”な企画を実施いたします。

※1「セット商品」に含まれるうどんは麺増量の対象外となります。
※2 一部対象外の店舗もございます。

≪「丸亀製麺のおせっかい どどんとサプライズ」第一弾は、麺増量無料キャンペーンを実施！≫

5月から各地で真夏日が記録され、「夏の早期化」が顕著となっている今、丸亀製麺では本格的な夏を迎える前に、しっかり食べて元気に過ごしていただけるよう、食事の面からお手伝いしたいと考えております。一軒一軒すべてのお店で粉からつくるうどんを、お腹いっぱい召し上がっていただきたい。また、暑さで食欲が落ちる日にも、のど越しのよいうどんで元気に乗り切っていただきたいと考えております。そうした想いから、「丸亀製麺のおせっかい どどんとサプライズ」第一弾として、うどん全商品対象に、「並」サイズから「大」サイズへの麺増量を無料でご提供します。

北海道産小麦100%の打ち立て・できたてのうどんを、ぜひこの機会にお楽しみください。

【「丸亀製麺のおせっかい どどんとサプライズ 麺増量無料キャンペーン」概要】
期間：2026年5月27日（水）～5月29日（金）終日
内容：
お好きなうどんをご注文いただくと、「並」サイズから「大」サイズへ麺を無料で増量いたします。ご希望の方はスタッフまでお声がけください。

対象商品：「うどん」全商品

注意事項：
※店舗ごとの取扱商品により、対象商品が異なります。
※「並」から「大」への変更のみが対象となります（「小」から「並」、「大」から「得」への増量は対象外です）。
※テイクアウトも対象です。
※「大」サイズが無い商品、全サイズ同一価格の商品、およびセット商品に含まれるうどんは対象外となります。
※本施策はクーポンおよびうどん札特典と併用可能です。
※混雑状況や販売状況により、お待ちいただく場合や一時的な欠品が生じる場合がございます。

対象店舗：全国の「丸亀製麺」

※下記の店舗ではキャンペーンを実施いたしません。
東洋大学店／駒澤大学店／羽田空港第1ターミナル店／羽田空港第2ビル店
十和田店／大船笠間口店／益田店／神田小川町店（神田小川町店は『讃岐うどん職人祭2026』開催のため、5月27日は未実施とさせていただきます。）

URL：https://jp.marugame.com/menu/dodonto_surprise_202605

≪おすすめは、暑い夏にぴったりののど越しのよい「冷うどん」！≫

『ぶっかけうどん』
だしを“ぶっかけ”ていただく
本場・讃岐の定番

『冷かけうどん』
『冷かけうどん』専用特製だしが、
打ち立てうどんの旨さを引き立てる

『焼きたて肉ぶっかけうどん』
ご注文ごとに、お客さまの目の前で
焼き上げた牛肉・玉ねぎを、打ち立
てうどんにどっさりと。

『おろし醤油うどん』
すだちと大根おろしの
さっぱりとした味わい

『とろ玉うどん』
温泉玉子、とろろが
のど越しの良い一杯

≪人気の期間限定メニューや、「丸亀うどん弁当」も対象！≫

『明太クリームうどん』
濃厚なクリームベースだしと
明太子の辛みがうどんに
よく絡む人気の一杯

『なすおろし冷かけうどん』
なすの揚げびたしと
冷たいだしが相性抜群

『2種の天ぷらとおかずの
定番うどん弁当』
打ち立て・できたてのうどんを
どこでも楽しめる
「丸亀うどん弁当」の定番人気

≪「丸亀製麺のおせっかい どどんとサプライズ」とは≫

「もっと、うどんであなたを驚かせたい」

打ち立て茹でたてのうどんのおいしさと可能性をもっともっと感じてもらいたい。

いつもの一杯だけでなく季節限定のうどん、
薬味を使った自分だけの組み合わせ、
うどん以外の商品など、いろんな味わいを楽しんでほしい。

だからこそ、わたしたち丸亀製麺は打ち立てのうどんのおいしさを感じてもらえる
おせっかいなサービス**どどんとサプライズ**をはじめます。

丸亀製麺のおせっかい どどんとサプライズ

■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、北海道産小麦100%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、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、斎藤、宮嶋
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。