ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。
TORIDOLL→

Press Release

2025年7月23日
株式会社丸亀製麺

《おかげさまで、大好評！》
もちもちのうどんがサックサクのスナックに!?
「丸亀シェイクぴっぴ」販売開始から20日間で100万食※突破！
“新しいうどん体験”が世代を超えた、さまざまな間食ニーズに貢献
おやつやおつまみとして、自分のためにも誰かとシェアしたりお土産にも

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、もちもちのうどんを揚げたうどんスナック「丸亀シェイクぴっぴ」3種を、2025年6月24日（火）より全国の丸亀製麺にて販売し、非常に多くのお客さまよりご好評をいただき、20日間で累計販売数が100万食※を突破いたしました。

「丸亀シェイクぴっぴ」は、うどんの持つ可能性を広げ、お客さまに楽しく、わくわくしてもらうことを目的とし、さまざまな間食ニーズにお応えしたいという想いから誕生しました。「ぴっぴ」とは、讃岐弁で「うどん」を指しており、うどんの本場・香川で昔から親しまれてきた、うどんを揚げた素朴な味わいのお菓子から着想を得ました。うどんを揚げたことによるサックサクの食感や、好きな味を自由に選び、シェイクして仕上げる楽しさも体験いただける商品です。

※ 2025年6月24日～2025年7月13日の期間、「丸亀シェイクぴっぴ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

≪「丸亀シェイクぴっぴ」好調の3つの要因≫

①“サックサク 揚げアゲ製法”による、やみつきのサックサク食感！

100%国産小麦と塩、水のみを使い、毎日店内で粉から打つうどん一本一本に揚げ粉を丁寧にまとわせ、からっと揚げています。うどんを揚げるというシンプルな調理法ながらも、粉のまとわせ方や揚げ時間にも試行錯誤し、「丸亀シェイクぴっぴ」ならではの、驚くほど軽く、そして心地よいサックサク食感が生まれました。その食感に「サクサク食感でクセになる」「安くて旨くてサクサクで大満足！」など、好評のお声をいただいています。

②幅広い年代のお客さまが、いつでもどこでも好きな時に好きな楽しみ方で「丸亀シェイクぴっぴ」を喫食

学生のお客さまは放課後にご購入いただき、ご友人とのシェアを楽しんだり、お子さま連れのご家族は休日に楽しんだり、会社員のお客さまはランチやディナー後にご購入いただくなど、幅広い年代のお客さまがさまざまなシチュエーションで「丸亀シェイクぴっぴ」を生活の中に取り入れていただいています。うどんを食べた後や小腹がすいた時、お酒と一緒におつまみとして、そしてときには親しい方へのお土産としてなど、自分のためはもちろんのこと、誰かと一緒に楽しむためにもご購入いただいています。また、アイドルタイムには「丸亀シェイクぴっぴ」単体でご購入いただく方が多いこともわかり、おやつや軽食としてもご利用いただいていることがうかがえます。

③サックサク食感と相性抜群な3種のユニークな味わい

チキンの旨みをベースに数種のスパイスを独自配合でブレンドし、ガーリックの風味やブラックペッパーも加えることでクセになる味わい「うまさ爆発 無限コンソメ味」、お店で仕込むのり塩パウダーの口いっぱいに広がるのり塩の芳醇な香りがたまらない「おぼれる のり塩まみれ味」、バターの香り広がる甘～い味わいがやみつきの「甘い誘惑 シュガーバター味」の3種からお選びいただけます。それぞれ異なる味わいに「3種類あるから全部食べてみなきゃ」というSNSでの投稿も。また、190円というお手にとりやすい金額感も、ご好評いただいているポイントです。

《サクッと気分もあがる！「丸亀シェイクぴっぴ」5つの特長》

①驚きの“サックサク”食感の秘密は、“サックサク 揚げアゲ製法”

丸亀製麺のもちもちのうどんを揚げることで生まれるのは、今までにない軽快な食感。一口食べれば「サクッ！」という心地よい音が、気分まで軽やかにしてくれます。この食感の秘密は、店内で製麺するうどん一本一本に、丁寧に揚げ粉をまとわせ、うどんの小麦の風味や旨みはしっかりと閉じ込めつつ、余分な水分だけを丁寧に飛ばすこと。そのような製法できめ細やかで軽いサックサク食感を実現します。

②讃岐の食文化を全国へ。伝統のお菓子から着想を得たスナック

うどんの本場・香川で親しまれてきたお菓子を丸亀製麺流に。この伝統的な味わいと、うどんを大切にする心とぴっぴの持つ楽しさを全国のお客さまにお届けしたいという想いから誕生。どこか懐かしくも新しい味わいです。

③味わいを選んで自分でシェイクして仕上げるわくわく体験

お好みのパウダーを選んで、袋をシャカシャカ振れば、あっという間に「丸亀シェイクぴっぴ」が完成！シェイクも楽しく、食べる前からわくわくが止まりません。

④笑顔広がる！みんなでシェアして、もっとおいしい、もっと楽しい

「丸亀シェイクぴっぴ」は、ご家族やご友人、大切な人とシェアしながら楽しむこともできます。サックサクの食感とおいしさを共有すれば、自然と会話も弾み、笑顔の輪が広がります。

⑤みんなに嬉しい、お手頃価格1袋190円

この驚きのおいしさと楽しさを、より多くの方に気軽に味わっていただきたいという想いから、「丸亀シェイクぴっぴ」は190円というお求めやすい価格を実現しました。日常のちょっとしたご褒美や、小腹が空いたときのお供にぴったりです。

《日常のいろんなシーンで、気分があがる“ぴ”のある生活》

「丸亀シェイクぴっぴ」は、日常のちょっとした瞬間に寄り添い、
1日をいい“ぴ”にします。

お仕事・勉強の合間に“ぴ”

お仕事や勉強を頑張る合間に、ほっと一息つきたいときに。サックサクの食感は気分転換にも。

みんなと楽しい時間に“ぴ”

友人や仲間と集まる賑やかな時間に。1つの味わいをみんなでシェアしてもよし、3つの味わいをそれぞれ楽しんでもよし。その日の気分やシチュエーションにあわせて、楽しんでください。

夜のくつろぎ時間に“ぴ”

1日の終わりに、ゆったりとお酒のお供にもおすすめ。リラックスタイムに合わせて、お楽しみください。

ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。
TORIDOLL→

《「丸亀シェイクぴっぴ」選べる3種の味わい》

「丸亀シェイクぴっぴ」のラインアップは全3種。プレーンの「丸亀シェイクぴっぴ」にご自身で味付けをしていただきます。その日の気分に合わせてお選びください。

お店で「丸亀シェイクぴっぴ」だけご購入いただくこともできますので、ぜひお気軽にお店にお立ち寄りください。

『丸亀シェイクぴっぴ うまさ爆発 無限コンソメ味』

チキンの旨みをベースに数種のスパイスを独自配合でブレンド。ガーリックの風味やブラックペッパーも加えることでクセになる味わいに仕上げました。一口食べると止まらない、サックサクの楽しい食感とあと引くうまさをお楽しみください。

『丸亀シェイクぴっぴ おぼれる のり塩まみれ味』

サックサクの食感に、あおさの風味と塩味が相性抜群！お店で仕込むパウダーは、たっぷりのあおさに白ごま、昆布の旨みを加えて奥行のある仕立てに。口いっぱいに広がるのり塩の芳醇な香りをお楽しみください。

『丸亀シェイクぴっぴ 甘い誘惑 シュガーバター味』

バターの香り広がる甘～いパウダー。「丸亀シェイクぴっぴ」の軽い食感とともに広がる甘さとほんのりとした塩味、バターの贅沢な味わいは、やみつきになること間違いなし。

【商品概要】

■販売価格：各190円（税込）
■販売開始日：2025年6月24日（火）～
■販売店舗：全国の「丸亀製麺」
※店舗により販売開始、終了日が異なる場合がございます。

【備考】

※一部店舗では販売していない場合がございます。
※税込価格は、店内飲食でもお持ち帰りでも同一価格となります。（商品価格は全て税込です）
※お持ち帰りの際は、直射日光や高温多湿を避け、当日中を目安にお召し上がりください。
※手づくりのため一日の製造数に限りがあり、一時的な欠品や売り切れの可能性があります。

【URL】https://jp.marugame.com/menu/marugameshakepippi/

≪自分でシェイクして味付け！「丸亀シェイクぴっぴ」のおいしい食べ方≫

店頭で袋に入って販売している「丸亀シェイクぴっぴ」はプレーン。そこにご自身で味付けをしていただきます。

店内にご用意している無限コンソメパウダー、のり塩まみれパウダー、シュガーバターパウダーの中からお好きな味を選んでスプーン1杯をとり「丸亀シェイクぴっぴ」の袋の中へ入れたら、よく振ってお召し上がりください。

※袋がしっかりと閉まっていることを確認して上下に振ってください。

ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。
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。
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。