

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 丸亀製麺

# TORIDOLL→

## Press Release

2023年8月30日  
株式会社丸亀製麺

### 秋だ！うどんと出かけよう！

## 打ち立てうどんをシェイクして味わう「丸亀シェイクうどん」

### 食欲の秋に味わい選べる3種類が新登場！

～ 2023年9月5日(火)より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、打ち立ての「生きているうどん」を振って味わう「丸亀シェイクうどん」の新商品『ピリ辛肉そぼろぶっかけうどん』『凍らせレモンのおろしぶっかけうどん』『山菜おろしぶっかけうどん』の全3種類を2023年9月5日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始いたします。



一軒一軒すべての店で粉からつくる打ち立てうどんのおいしさを、さらにスタイルフリーにわくわく感とともに楽しんでほしい、という想いから誕生した「丸亀シェイクうどん」。ご注文をいただいてから水できゅっと締めたくシのあるうどんと特製だし、具材を一つひとつカップに入れてご提供するため、できたてのおいしさを手軽に、場所を選ばずにご堪能いただけます。

発売開始の5月以降、多くのお客さまからご好評をいただき、約3か月で「丸亀シェイクうどん」は累計350万食※1を超える販売数となっており、SNS上では「シェイクするのが楽しい!」「お手軽でボリューム満ちでおいしい!」「片手で持てるから、持ち運びしやすい」などご好評の声をいただいております。

※1 2023年5月16日～8月20日の期間、丸亀製麺全店舗における「丸亀シェイクうどん」シリーズ全商品の販売食数の累計

**《秋もみんなで、ふるふる、カンタン、もっちり!》**

**《秋の行楽シーズンに「丸亀シェイクうどん」と出かけよう!》**

だんだんと過ごしやすい気候へと移り変わるこの季節に、旅行やピクニックやキャンプ、遠足などの行楽、運動会などイベントごとが増えてくる頃ではないでしょうか。

「丸亀シェイクうどん」は、手に収まるサイズのため簡単に持ち運ぶことができ、場所を選ばずに打ち立てのうどんが楽しめるため、お出かけのお供におすすめです。さらに、シェイクして味わっていただくため、ご友人やご家族などのお食事の時間がさらに楽しくなること間違いなし! 普段のお食事はもちろんのこと、さまざまな場所やシーンで是非お楽しみください。

**《季節に合わせて味わいも変化! さっぱりからがっつりまで幅広い味わいの3種類が新登場!》**

秋はまだまだ残暑厳しい日も多くあります。そのような日でもさっぱりとお召し上がりいただける凍らせレモンがトッピングされたひんやり感が嬉しい商品から、肉そぼろや玉子ががっつり楽しめるピリ辛のパンチの効いた商品まで、幅広い味わいの3種類が新登場。毎日、100%国産小麦、水、塩のみから打つもちもちのうどんはしっかり並サイズの1玉が入って食べ応えも十分です。その日の気分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。

食の感動で、この星を満たせ。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ピリっとがっつり！『ピリ辛肉そぼろぶっかけうどん』

しょうがとニンニクを効かせた肉そぼろに、てりやきだれを絡めた玉子、甘辛の特製てりやきぶっかけだしがシェイクすることでもちもちのうどんに絡む、がっつりと楽しめる一杯。ラー油のピリ辛なアクセントが味の決め手です。



肉そぼろは、店でじっくり炒め、旨みを引き出しながら、お店で手づくり。風味豊かなぶっかけだしに甘辛のてりやきだれを加えた特製のてりやきぶっかけだしが、うどんや肉そぼろ、玉子など全体をまとめ、濃厚な味わいに。ひと口うどんをすすると、仕上げにかけたかつお粉がふわっと香ります。

ラー油の辛みが食欲をそそる一杯。夏の疲れが残り、元気をつけたい時にもおすすめです。

## 冷え冷えさっぱり！『凍らせレモンのおろしぶっかけうどん』

レモンの酸味と香りを効かせた特製レモンぶっかけだしに冷え冷えの凍らせレモン、大根おろしをトッピング。のどごしの良いうどん、風味豊かなぶっかけだしにレモンの爽やかな酸味、そこにみずみずしい大根おろしも加わった清涼感溢れる一杯です。



凍らせたレモンをうどんにトッピングしてお渡しするため、きゅっと締めうどんを冷たいまま持ち運ぶことができ、ひんやりとのどごしの良いうどんをお楽しみいただけます。凍らせレモンはシェイクすることで、レモンの果汁が溶け出してうどん全体によく絡み、だしがよくしみこんだ大根おろしも相性抜群。程よい酸味と爽やかな味わいが口いっぱいになり、後味もすっきり。

夏バテ気味で食欲のない時にも、ひんやりさっぱりとお召し上がりいただけます。

## 風味豊かな山菜の旨みたっぷり！『山菜おろしぶっかけうどん』

わらびやぜんまいなどの彩り豊かな山菜と大根おろしをうどんに合わせた『山菜おろしぶっかけうどん』は、さっぱりとしながらも風味豊かな山菜の旨みを感じられます。



山菜はだしで煮込んでいるため、口に入れるとたっぷりと染みこんだ香り高いだしがじゅわっと口いっぱいになり広がります。シェイクすることで、うどんと具材、だしがよく混ざり、山菜の香りがうどんに絡み、さらに風味豊かな味わいに。山菜は、うどんに絡むように少しとろみがついており、山菜ともちもちのうどんの異なる食感もお楽しみいただけます。

まだまだ暑さが残る日に、きゅっと締めた打ち立てうどんとだし、山菜と大根おろしで清涼感あふれる一杯をお楽しみください。

## 《人気の定番2種類も！選べるラインアップは全5種類！》

「丸亀シェイクうどん」のラインアップは、390円から選べる全5種類をご用意しています。

「丸亀シェイクうどん」1番人気の※2、明太子の辛みがとろろのまろやかさと相まって打ち立てうどんに絡む『明太とろろうどん』、ピリ辛な明太子と明太ポテトサラダに打ち立てうどんという意外な組み合わせが楽しめる『明太ポテトサラダクリームうどん』も引き続きお楽しみいただけます。



『明太とろろうどん』



『明太ポテトサラダクリームうどん』

※2 2023年5月16日～8月20日期间、丸亀製麺全店舗における各種「丸亀シェイクうどん」の累計販売食数の中で最多

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→

## 《秋のおでかけにもぴったり！「丸亀シェイクうどん」3つの特長》

### その①いつでもどこでも！手軽に！打ち立てうどんを楽しめる！

国内800を超えるすべての店で毎日、100%国産小麦、塩、水のみでつくる打ち立て、茹でたてのうどんだからこそテイクアウトでも、もちもちの「丸亀食感」を楽しんでいただけます。水できゅっと締めることで、滑らかな口あたりでのどごしの良いうどんになり、噛んだ瞬間にもちっと心地よいコシを味わっていただけます。ご注文をいただいてから水できゅっと締めたコシのあるうどんと特製だし、具材を一つひとつカップに入れてご提供いたします。

### その② 持ち運びしやすい！振るだけで簡単においしいうどんができあがり！

いつでもどこでも手軽に打ち立てのうどんをシェイクし、お召し上がりいただけるのが「丸亀シェイクうどん」ならではの特長です。シェイクすることで簡単に、もちもちのうどんと具材が混ざって、さらにおいしくなります。

### その③ 場所を選ばず、片手で持って簡単に食べられる！

「丸亀シェイクうどん」の容器は、カップ型で持ちやすく、片手で持って食事できるため、スペースも取らずにどこでも簡単にお楽しみいただけます。また、車のドリンクホルダーにも収まる仕様のため、安心して持ち運びができ、車での移動中のお食事にもぴったりです。



## 【商品概要】

### 『ピリ辛肉そぼろぶっかけうどん』

490円

肉そぼろ・玉子・ラー油・刻みのり・  
かつお粉・てりやきぶっかけだし・  
うどん 並(冷)

しょうがとニンニクを効かせた肉そぼろに、てりやきだれを絡めた玉子、甘辛のてりやきぶっかけだしが打ち立てうどんに絡む一杯。



### 『明太とろろうどん』 390円

明太子・とろろ・刻みのり・  
ぶっかけだし・うどん 並(冷)

冷たいぶっかけうどんにピリリとした明太子、まろやかなとろろ、刻みのりを添えた一杯。

### 『凍らせレモンの

### おろしぶっかけうどん』 490円

凍らせレモン・大根おろし  
特製レモンぶっかけだし・うどん 並(冷)

凍らせレモンとみずみずしい大根おろしを打ち立てうどんにトッピング。ひんやりと清涼感のある味わい。



### 『明太ポテサラクリームうどん』

540円

明太子・明太ポテトサラダ・刻みのり・  
明太クリームだし・うどん 並(冷)

打ち立てうどんと一緒に3通りの味わいで明太子を思う存分に楽しめる、明太子好きにはたまらない一杯。

### 『山菜おろしぶっかけうどん』

450円

山菜・大根おろし・ぶっかけだし・  
うどん 並(冷)

わらびやぜんまいなど彩り豊かな山菜と大根おろしを、のどごしの良いうどんと一緒にさっぱりと味わえる一杯。

■販売開始日 : 2023年9月5日(火)  
※『明太とろろうどん』『明太ポテサラクリームうどん』は好評発売中です。

■販売店舗 : 全国の丸亀製麺  
※一部店舗では販売していません。  
※店舗により販売開始、終了日が異なる場合がございます。  
※店舗の状況により、一部商品の販売を中止させていただく場合がございます。

■備考 ※お持ち帰り専用商品です。  
※価格はすべて税込みです。容器代が含まれています。  
※うどんのサイズは、(並)のみです。  
※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。  
※店舗により販売ラインアップが変更となる場合がございます。  
※シェイクする前に、フタがしっかり閉まっていることを確認してください。  
※両手でフタをしっかり押さえながら上下によく振ってください。  
※容器を強く握るとフタが外れる可能性がありますので、ご注意ください。  
※凍らせレモンは、お持ち帰りの時間の長さによっては冷凍状態から溶ける場合がございます。



このうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

# 丸亀製麺

# TORIDOLL→

## ■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、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&CXデザイン部 佐久間、前田

E-mail : [marugame-pr@toridoll.com](mailto: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。