

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→

Press Release

2025年4月22日
株式会社丸亀製麺

いつでもどこでも、製麺所ならではの打ち立てのうどんが楽しめる！

累計販売数4,500万食※突破の大人気「丸亀うどん弁当」

春の訪れを感じる、梅がさっぱり！春の新作2種が登場
お客さまの声にお応えして、新サイズとなる“大”も展開

2025年4月22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、いつでもどこでも打ち立てうどんを楽しんでいただける、お持ち帰り専用商品「丸亀うどん弁当」の新作として『梅おろしオクラうどん弁当』と『豚しゃぶと梅オクラうどん弁当』の2種を2025年4月22日（火）から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始します。

また、お客さまの声にお応えして「丸亀うどん弁当」に初のサイズ展開となる“大”サイズが登場。うどん1.5玉が入り、満足感のある一杯をお楽しみいただけます。この春は、手に取りやすい430円の商品も加わり、味わいは全5種のラインアップをご用意しています。爽やかな春風が心地よく、外での食事がより楽しくなる季節。ゴールデンウィークのお出かけやピクニックはもちろん、さまざまなシーンでお気軽にお楽しみください。

《手づくり・できたてのおいしさをいつでも、どこでも、手軽に楽しめる「丸亀うどん弁当」》

毎日職人が国産小麦、塩、水のみからつくるうどんに、天ぷら、きんぴらごぼう、玉子焼きを丁寧に詰めて提供する「丸亀うどん弁当」。ご注文をいただいてから、打ち立て・茹でたてのうどんを詰めるため、お弁当でもお店と変わらない、もちもちの食感をお楽しみいただけます。いつでもどこでも打ち立てのうどんのおいしさを楽しめる「丸亀うどん弁当」は、2021年4月13日の販売開始以降、非常に多くのお客さまよりご好評をいただき、おかげさまで累計販売数が4,500万食※を突破しています。

※2021年4月13日～2025年3月31日の期間、「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



《緑が輝いてくるこれからの季節に嬉しい、
彩り豊かな梅やオクラを使った新作2種が登場》

『梅おろしオクラうどん弁当』は、まろやかな口当たりでほんのりとした酸味と甘みが効いた梅肉に、シャキシャキとした食感が楽しいオクラ、みずみずしい大根おろしでさっぱりと味わえるひと品。冷たいのど越しのよいうどんと具材をしっかり混ぜることで、かつお節を加えた梅肉がぶっかけだしと合わさり、ほどよいコクが味わいに深みを与えます。うどんに絡むかつお節の旨みも広がり、もちもちの打ち立てうどんとの相性も抜群です。

『豚しゃぶと梅オクラうどん弁当』は、店内で丁寧に湯通しするやわらかな豚しゃぶと、梅の酸味とオクラの食感が、つるっとした打ち立てのうどんと相性抜群です。さっぱりとした味わいと満足感のある食べ応え、どちらも欲張りしたい方におすすめな一杯です。

打ち立てのうどんに、人気の天ぷらとおかずが入った定番の「丸亀うどん弁当」も継続して販売中です。バラエティ豊かなラインアップから、お好みのひと箱を見つけてください。

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

TORIDOLL→

《「丸亀うどん弁当」に、麺量が1.5倍になった“大”サイズが新登場》



「丸亀うどん弁当」のコンのある打ち立てうどんを、もっとたっぷり食べたい」というお客さまの声にお応えし、新たにうどん1.5玉分の大サイズが登場。「丸亀うどん弁当」のサイズ展開は、うどん1玉の並サイズと1.5玉の大サイズの2つのラインアップとなります。
しっかり食べたいときのランチにも、ぴったりのサイズです。

商品概要

商品名	『梅おろしオクラうどん弁当』 		『豚しゃぶと梅オクラうどん弁当』 	
価格(税込)	(並)430円、(大)610円		(並)690円、(大)870円	
うどん	ぶっかけうどん(冷)			
天ぷら	野菜バラ天		野菜バラ天	
おかず	きんぴらごぼう、玉子焼き		きんぴらごぼう、玉子焼き	
トッピング	梅、オクラ、大根おろし		梅、オクラ、豚しゃぶ	
販売期間	2025年4月22日(火)～9月上旬			
商品名	『2種の天ぷらとおかずの定番うどん弁当』 	『かしわ天と定番おかずのうどん弁当』 	『えび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	
うどん	ぶっかけうどん(冷)			
天ぷら	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	えび天、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			
販売期間	好評販売中			
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、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。			

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→

備考	お持ち帰り専用商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※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。 ※青ねぎはトッピングに含まれます。
----	--

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

■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。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。



【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、こどもたち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索し続けています。

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/>

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→

＜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、和泉

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。