

早くも記録的な暑さを更新中！丸亀製麺の「鬼おろし」の夏がきた！ がっつりで、さっぱり「鬼おろしシリーズ」が今年も登場

夏の一番人気※シャキシャキの大根おろしと焼きたて牛肉をのせた『鬼おろし肉ぶっかけ』をはじめ『鬼おろし豚しゃぶぶっかけ』『鬼おろし鶏からぶっかけ』の3種類が勢ぞろい！
人気の『明太クリームうどん』から“冷”が新登場！2026年6月2日(火)より期間限定販売

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、夏の一番人気※を誇る、粗めにすりおろしたシャキシャキ食感の大根おろしと焼きたて牛肉をのせた『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を、2026年6月2日(火)より全国のロードサイド店を中心に期間限定で販売します。また、同日より『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』、『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』を、ショッピングセンター・テナントを中心とした店舗を含む全国の「丸亀製麺」にて展開します。

※『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の販売数は、2018年から2025年までの夏季限定冷うどんの中でNo.1(2026年自社調べ)



《“がっつりで、さっぱり” 暑い夏こそ食べたくなる、丸亀製麺の夏の定番が3種類揃って登場》

年々暑さが厳しさを増す中、2026年の夏も全国的に気温が高くなることが予測されています。さらに今年は、最高気温40℃以上の日を指す「酷暑日」が新たに設定されるなど、例年以上に厳しい暑さへの関心が高まっています。気温が上がり続け、早くも夏バテになりそうな6月。食欲が落ちがちな日が続くこの夏にもうれしい、がっつりでさっぱりな「鬼おろしシリーズ」が今年も登場します。

今年は夏の定番「鬼おろしシリーズ」から、3種類が全国の「丸亀製麺」に勢ぞろい。初登場から10年以上経過し、登場するたびに人気のじゅわっと甘辛く焼いた旨みあふれる牛肉の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』や、特製だしに漬けたひんやり、やわらかな豚しゃぶをのせた『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』、からりとジューシーに揚げた鶏からの『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』、それぞれ異なる味わいから、その日の気分で選ぶことができます。粗めにすりおろしたシャキシャキとした食感の鬼おろし、柑橘香る特製ぽん酢、食べ応えのある具材が重なることで、“がっつりで、さっぱり”を叶える、暑い今年の夏こそ食べたくなる一杯です。

一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、北海道産小麦100%、塩、水のみを使い、すべての店で粉からうどんを打ち、打ち立て・茹でたてをご提供しています。冷たいうどんは、茹で上がったうどんを水できゅっと締めることで、丸亀製麺ならではのつるりとしたのど越しと、しっかりとしたコシをお楽しみいただけます。今年の夏も「鬼おろしシリーズ」をぜひお楽しみください。

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

TORIDOLL→

■丸亀製麺の夏の定番「鬼おろしシリーズ」

《がっつりで、さっぱり。夏に食べたくなる定番の一杯 夏の一番人気『鬼おろし肉ぶっかけうどん』》

ご注文ごとに目の前で焼き上げる牛肉は、すっきりとした甘さの割り下で味付けし、じゅわっと焼ける音や香りが食欲をそそります。大根の旨みや風味をしっかりと感じられるように粗めにすりおろした鬼おろしに、柑橘香る特製ぽん酢が全体の味を引き締めます。甘辛い牛肉の旨みと、鬼おろし、特製ぽん酢の爽やかさを同時に感じられる一杯です。



《ひんやり豚しゃぶで、がっつり、さっぱり。 暑い日でも心地よく食べられる一杯『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』》

豚しゃぶはお店で丁寧に湯通しし、風味豊かな特製だしに漬け込むことで、ひんやりとした、やわらかな食感に仕上げています。豚しゃぶと相性ぴったりな、醤油の効いた濃いめのだしに漬け込んだなすの揚げびたしは、噛めばじゅわっと冷たいだしの旨みが広がります。コシのある冷うどんやシャキシャキ食感の鬼おろしと合わせ、一体感ある味わいです。



《がっつり満足感。夏でも食べたい一杯 『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』》

鶏もも肉のから揚げは、店内でにんにく醤油ベースの特製だれで味付けし、一つひとつ丁寧に揚げています。外はかりっと、中はじゅわっと旨みがあふれる鶏からは、鬼おろしと爽やかな特製ぽん酢、刻み柚子と一緒に食べれば、がっつりボリュームがありながらもさっぱりとお召上がりいただけます。



■「鬼おろしシリーズ」のこだわり

【こだわり①】水で締めて際立つ“のど越し”と“コシ”

茹で上がり後、水でしっかりと麺を締めることで、口に入れた瞬間からつると滑らかな口あたりで、のど越しの良いうどんになります。噛んだ瞬間に、もちっと心地よいコシをご堪能いただけます。

ご提供する際は、再度麺を水にくぐらせ、さらにどんぶりも冷やしてご提供するというひと手間も、冷うどんならではの、ひんやり感と共に、のど越しとコシを感じていただけます。



【こだわり②】鬼おろしのシャキシャキ食感

大根を鬼の歯のような粗い目ですりおろした鬼おろしは、シャキシャキとした食感と、大根の旨みや風味をしっかりと感じるができます。食べた際の清涼感や、お肉との相性も抜群で、鬼おろしを使うからこそ「がっつり・さっぱり」感がやみつきになる一杯に。



【こだわり③】特製ぽん酢の仕立て

柚子やすだちなどが香る「鬼おろしシリーズ」のために作られた特製ぽん酢。うどんと一緒に、鬼おろしやお肉を食べた後に、この柑橘香る特製ぽん酢があることで、爽やかな味の余韻もお楽しみいただける仕立てになっています。



【こだわり④】なすの揚げびたし

『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』と『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』につけ合わせられるなすは、発色が良く、ツヤのあるものを選別し、収穫。すぐに油で揚げ、冷却しています。こうすることで、皮や種の変色が少なく、食欲をそそる見た目になります。だしに漬け込むひと手間があることで、うどんや鬼おろし、お肉との相性が抜群に。



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】

商品名	<p>『鬼おろし肉 ぶっかけうどん』</p> 	<p>『鬼おろし豚しゃぶ ぶっかけうどん』</p> 	<p>『鬼おろし鶏から ぶっかけうどん』</p> 
価格 (税込)	<p>(並)890円、(大)1,080円、 (得)1,270円</p>	<p>(並)860円、(大)1,050円、 (得)1,240円</p>	<p>(並)890円、(大)1,080円、 (得)1,270円</p>
販売 期間	<p>2026年6月2日(火)～7月下旬</p>	<p>2026年6月2日(火)～9月上旬</p>	<p>2026年6月2日(火)～7月下旬</p>
販売 店舗	<p>全国の「丸亀製麺」ロードサイド店(主に幹線道路沿い)を中心とした店舗</p> <p style="text-align: center;">全国の「丸亀製麺」</p> <p>※販売状況によって、販売期間、終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。 ※一部店舗では販売しておりません。 ※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。 ※店舗別の販売状況は特設サイト(https://jp.marugame.com/menu/onioroshinikubukkake/)をご確認ください。 ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況によって商品の販売を中止させていただく場合がございます。</p>		
お持ち 帰り について	<p>お持ち帰り可能商品です。 ※お持ち帰りの場合は、うどんのサイズは(並)(大)のみとなります。 ※容器代として1杯につき50円を別途頂戴します。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。</p>		

【特設サイトURL】<https://jp.marugame.com/menu/onioroshinikubukkake/>

《8種類の無料の薬味・トッピングで、自分好みの一杯にアレンジ》

丸亀製麺では、うどんをさらに自分好みに楽しめる、無料の薬味・トッピングをご用意しています。

シャキシャキとした食感とさわやかな香りの「青ねぎ」、すっきりとした辛みと香りの「おろししょうが」、サクッと食感を加える「天かす」、柑橘の香りとしりりとした辛みが楽しめる「香七味」、風味豊かな「すりごま」、後味をさっぱりと締める「わさび」、磯の香りのみずみずしい食感の「わかめ」、6種類のスパイスを使用した「しび辛ラー油」の全8種類から自由に組み合わせることができます。

中でも、コク深い辛さを感じたい日は「しび辛ラー油」がおすすめです。焼きたての牛肉、ひんやり豚しゃぶ、からりと揚げた鶏からそれぞれのお肉の旨みと、ぶっかけだしにラー油の旨みが溶けだし、ガツンとした味わいに。暑い夏にも食欲をそそります。

また、よりさっぱり味わいたい日は「わかめ」をのせることで、みずみずしい食感と磯の香りでさらにさっぱりした「鬼おろしシリーズ」にしてくれます。大根の旨みを感じる鬼おろしや柑橘香る特製ぼん酢とともにつるりと食べられる仕立てに。

すっきりとした辛味・香りを楽しみたい日は「おろししょうが」を合わせて、「鬼おろしシリーズ」にアクセントをプラス。きりりとした味わいに変化します。8種類の無料の薬味・トッピングで1商品につき250通り以上もの組み合わせが可能です。その日の気分やお好みに合わせて、自分だけの「鬼おろしシリーズ」をお楽しみいただけます。

※「しび辛ラー油」はしびれる辛さが特徴です。召しあがる量にご注意ください。



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→

《暑い夏に大好評の『明太クリームうどん』が“冷”で初登場！》

丸亀製麺では、「鬼おろしシリーズ」とあわせて、暑い夏にひんやり味わっていただける、季節限定の冷うどんを各種ご用意しています。

そのうちのひとつとして、今年3月の新発売以来、とろりと濃厚な味わいが大好評な『明太クリームうどん』から、冷たいうどんが登場。ひんやりしたクリームベースのだしの『冷やし明太クリームうどん』は、コク深い4種のチーズに、夏でも食べやすいすっきりとした辛みのしょうがを効かせた風味豊かな味わい。最後まで食べ飽きないおいしさです。つるりとのお越しのよい冷うどんと、ピリリと辛い明太子や大葉などと一緒に、よく混ぜてお召し上がりください。



さらに、うどん一番人気の『かけうどん』を冷たいうどんと冷かけ専用のだしで楽しめる『冷かけうどん』をはじめ、徳島県産すだちを丸ごとひとつ使用し、大根おろしでさらにさっぱりと仕上げた『すだちおろし冷かけうどん』、ひときわ辛みの強い青唐辛子の特製醤油の煮びたしをのせた、辛いもの好きな方に根強い人気の『青唐おろしぶっかけうどん』『青唐おろし醤油うどん』も登場します。水できゅっと締めた、丸亀製麺ならではの冷うどんの滑らかなお越しをお楽しみください。



【商品概要】

商品名	『冷やし明太クリームうどん』 <small>新作 冷</small>	『青唐おろしぶっかけうどん』 <small>冷 激辛</small>	『青唐おろし醤油うどん』 <small>冷 激辛</small>	『すだちおろし冷かけうどん』 <small>冷</small>	『冷かけうどん』 <small>冷</small>
価格(税込)	(並)690円、 (大)880円、 (得)1,070円	(並)590円、 (大)780円、 (得)970円	(並)590円、 (大)780円、 (得)970円	(並)590円、 (大)780円、 (得)970円	(小)340円、 (並)440円、 (大)630円、 (得)820円
販売店舗	※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。 ※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。 ※店舗別の販売状況は特設サイト(https://jp.marugame.com/menu/onioroshinikubukkake/)をご確認ください。 ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況によって商品の販売を中止させていただく場合がございます。				
販売期間	2026年6月2日(火)～10月上旬			2026年6月23日(火)～7月中旬	2026年4月21日(火)～7月中旬
備考	『冷やし明太クリームうどん』『青唐おろしぶっかけうどん』『すだちおろし冷かけうどん』『冷かけうどん』はお持ち帰り可能商品です。 『青唐おろし醤油うどん』はお持ち帰りできません。 ※『青唐おろしぶっかけうどん』『青唐おろし醤油うどん』は、お子さまや辛いものが苦手な方は十分にご注意ください。 ※お持ち帰りの場合は、うどんのサイズは(並)(大)のみとなります。 ※容器代として1杯につき50円を別途頂戴します。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。				

【特設サイトURL】<https://jp.marugame.com/menu/onioroshinikubukkake/>

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「麵職人たち」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、多くのお客さまにご支持いただいています。



【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。