

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8月26日
株式会社丸亀製麺

《25周年丸亀ニコニコプロジェクト》

『丸亀製麺かき揚げ総選挙2025』結果発表

16万票超から1位に輝いたのは『海老とほたてのかき揚げ』
2025年9月2日(火)より全国の丸亀製麺にて期間限定販売

投票で選ばれたランキング上位5品が月替わりで数量限定販売

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、「25周年丸亀ニコニコプロジェクト」の中の企画の一つとして『丸亀製麺かき揚げ総選挙2025』を実施いたしました。

本企画は、かつての販売商品、そして開発しつつも販売に至らなかった総数70種類以上のかき揚げの中から25種類を厳選し、お客さまからの投票結果をもとに、上位5位までを全国で販売するものです。

2025年5月20日(火)から6月19日(木)の投票期間中に169,180票もの投票をいただき、39,723票を獲得した『海老とほたてのかき揚げ』が、見事“推しかき揚げ”1位に選ばれました。また、2位から5位に選ばれたかき揚げにつきましても、以下のとおり発表いたします。

今回の投票で選ばれた上位5品のかき揚げは、2025年9月から2026年1月の5ヵ月間にわたり、1種類ずつ全国の丸亀製麺にて販売します。

■「25周年丸亀ニコニコプロジェクト」特設サイト URL: <https://jp.marugame.com/campaign/anniversary2025/>



**かき揚げ
総選挙**
丸亀製麺
25周年記念
みなさまの投票で決まった

上位5品を、月替わりで限定販売!

1位 9月販売予定 海老と ほたての かき揚げ	2位 10月販売予定 ごぼうの かき揚げ	
3位 11月販売予定 ちくわ磯辺 紅ショウガ かき揚げ	4位 12月販売予定 コーンと チーズの かき揚げ	5位 2026年 1月販売予定 えび アボカド かき揚げ

※12月28日～1月3日は販売いたしません。 ※12月28日～1月3日は販売いたしません。
※画像はイメージです。※無くなり次第終了の可能性があります。
※一部商品は投票時点より規格を変更して販売いたします。予めご了承ください。

<栄光の1位に輝いた“推しかき揚げ”は『海老とほたてのかき揚げ』>

1位 『海老とほたてのかき揚げ』 39,723票

販売開始日: 2025年9月2日(火)

販売価格: 290円(税込)



ぷりぷりの海老とほたてが楽しめる、ごちそう感たっぷりのかき揚げ。口いっぱいに広がる魚介の旨みに、思わず笑みがこぼれる贅沢な味わいです。毎日粉から打つもちもちの食感のうどん、店内で引く香り高いだしとも相性抜群です。

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→

<2位から5位の“推しかき揚げ”発表>

2位 『ごぼうのかき揚げ』 13,616票

販売開始日: 2025年10月2日(木)

販売価格: 230円(税込)

一口食べれば口いっぱいにごぼうの旨みと香りが広がります。噛めば噛むほどに、ごぼうのおいしさに目覚める一品です。



3位 『ちくわ磯辺紅ショウガかき揚げ』 10,680票

販売開始日: 2025年11月2日(日)

販売価格: 230円(税込)

ちくわとあおさの組み合わせは、うどんやだしとも相性抜群です。紅ショウガの爽やかな酸味とピリっとした辛みがアクセント。



4位 『コーンとチーズのかき揚げ』 9,768票

販売開始日: 2025年12月2日(火)

※12月28日(日)～31日(水)の期間は販売しません。

販売価格: 290円(税込)

コーンの甘さとチーズの塩気、香ばしい味わいがやみつきになります。



5位 『えびアボカドかき揚げ』 8,409票

販売開始日: 2026年1月4日(日)

販売価格: 290円(税込)

ぷりっとしたえびとアボカドのとろける食感が楽しい一品。



【備考】

※画像はイメージです。

※無くなり次第終了となる可能性がございます。

※店舗により販売開始、終了日が異なる場合がございます。

※一部店舗では販売していない場合がございます。

※一部商品は、投票時より規格を変更して販売いたします。あらかじめご了承ください。

<丸亀製麺の『野菜かき揚げ』とは？>

創業以来ご好評をいただいている一品です。人気の理由は、特製のリングでふわっと空気を入れながら揚げることで実現するあっと驚く大きさとさくさくの食感。玉ねぎ、青ねぎ、にんじん、さつまいもの4種の野菜の甘みも感じていただけます。

まずは塩を少しつけてさくさく食感を楽しんで、かけだしに浸してだしの香りを存分に堪能しても。好きなお召し上がり方でお楽しみください。



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→

■「25周年丸亀ニコニコプロジェクト」について

丸亀製麺は、2000年11月に兵庫県加古川市に誕生し、今年で25年目を迎えます。本場香川県の製麺所の雰囲気を感じを受け、創業以来、手づくり・できたてにこだわり続け、現在では国内876店舗、海外319店舗(2025年7月末日時点)に展開し、多くのお客さまにご来店いただけるブランドとなりました。これまで丸亀製麺を支えてくださったお客さまへの感謝を込め、この1年を25周年イヤーとして、「笑顔」をテーマにプレゼント企画や新商品の販売など、お客さまと共に笑顔になれるような企画を1年を通して順次展開してまいります。

「25周年丸亀ニコニコプロジェクト」として皆さまと笑顔あふれる1年にできるよう、順次キャンペーンを実施いたしますので、ぜひお楽しみにお待ちください。

第1弾

《『うどんキャラバン隊が行く！うどんニコニコ体験25』》

もっと多くのお客さまに丸亀製麺の手づくり・できたてのうどんを楽しんでほしい。もっちもちの「丸亀うどんなつ」を楽しんでほしい。そんな思いから、打ち立てのうどんをお届けする企画や、うどんを粉から打つ体験ができるうどん教室を順次実施しています。



第2弾

《『復活 わがまち釜揚げうどん47 全国味めぐり』》

昨年11月に大変ご好評をいただきました「わがまち釜揚げうどん47」の販売を2025年4月1日(火)より2025年10月1日(水)まで毎月1日限定で実施しております。ぜひ全国を旅した気分でお召し上がりください！



第3弾

《『丸亀製麺かき揚げ総選挙2025』》



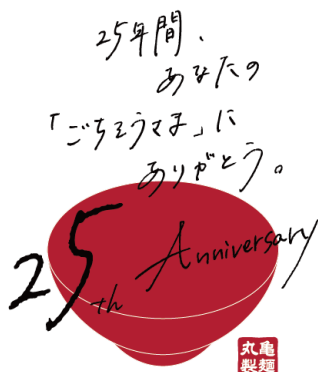
第4弾

《『うどんトークリレー』》

25年間の人と人のご縁をつないでいくトークリレー企画。丸亀製麺とゆかりのある皆さまから丸亀製麺やうどんへの想いをお伺いし、インタビュー形式でお届けします。ぜひうどんのようにほっこりと心あたたまるコンテンツをご覧ください。丸亀製麺とゆかりのある、さまざまな方のインタビューコンテンツを順次公開中です。



■丸亀製麺25周年ロゴに込めた想いとステートメント



丸亀製麺25周年ロゴ

拝啓、丸亀製麺より

「ごちそうさま」その言葉が、私たちにとって、何よりの励みでした。粉をこね、のばし、切り、湯にくぐらせる。すする音に、笑い声に、ほっとする表情に、今日もまた、心を込めてうどんを打つ理由をもらう。ただひたむきに、手を動かし続けた25年間。あなたの「ごちそうさま」に支えられたこの年月に、心からの「ありがとう」。そして、この先も 変わらぬ想いと、新しいおいしさを「いただきます」の一杯に込めて。

ステートメント

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25周年ロゴは、香川県で活動を行うクリエイティブチームが手掛けました。

《ロゴにかけた想い》

うどん県民である私自身も嬉しくなるほどの、丸亀製麺の香川のうどん文化に対する純粋な想い(うどん愛)を感覚的に表現するために、「手紙」をモチーフにデザインしました。

村上モリロウ氏 プロフィール

香川県高松市生まれ。香川県に拠点を置き、自身でもうどん店を経営する。

株式会社人生は上々だ CEO／クリエイティブディレクター。by age 18オーナー。



《丸亀製麺 25年間の歩み》

2000年：兵庫県加古川市に丸亀製麺 1号店オープン

2011年：日本全国47都道府県への出店達成
海外1号店 ハワイ・ワイキキ店オープン

2012年：アジアを中心に海外出店開始

2017年：アメリカ本土への出店開始

2018年：全世界1,000店舗を達成

2021年：「丸亀うどん弁当」の販売開始
株式会社TOKIOと「共創型パートナーシップ」締結

2022年：「Japan Branding Awards 2022」において「Best of the Best」を受賞

2023年：「丸亀シェイクうどん」誕生
丸亀製麺初のドライブスルー店舗が群馬県渋川市に誕生

2024年：丸亀製麺全店舗に麺職人配置完了※1
うどんから生まれた※2「丸亀うどんーなつ」誕生

2025年：おかげさまで25周年！

※1 麺職人が不在の日や時間帯もございます。

※2 原材料にうどんを30%以上使用しています。



■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作り続けています。

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、作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、作りたて、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。

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/>

＜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 小西・佐久間

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。