

Press Release

2025年12月25日
株式会社丸亀製麺

2026年初うどんは、丸亀製麺でめでたい「年明けうどん」を！

えびと蟹、豪華な食材を打ち立てうどんに絡めて
『大海老天と本ずわい蟹の玉子あんかけうどん』

～2026年1月3日(土)より全国の丸亀製麺にて新春限定で販売～

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、食の感動体験を探索し、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、2026年1月3日(土)から1月13日(火)までの期間限定、数量限定で、『大海老天と本ずわい蟹の玉子あんかけうどん』を販売します。

《長寿を願う縁起物「年明けうどん」とは》

うどんは、太くて長いことから、古来より長寿を祈る縁起物として食べられてきました。「年明けうどん」とは、純白のうどんに紅の食材を添え、年の初めに食べることで、その年の人々の幸せや長寿を願うものです。丸亀製麺では、香川県 本場さぬきうどん協同組合年明けうどん普及委員会の皆さまの活動に賛同し、2013年より「年明けうどん」を販売しています。

《「年明けうどん」だけの豪華な仕立てで新年の特別なひとときを》

新春にふさわしく、食べ応えのある大きさの「大海老天」と濃厚な旨みを楽しめる「本ずわい蟹」が同時に楽しめる贅沢な仕立ての1杯をご用意しました。麵職人が粉からつくる打ち立てうどんに、店内で手づくりする熱々の玉子あんかけ、そして贅沢な旨みたっぷりの食材と共に楽しみいただけます。



『大海老天と本ずわい蟹の玉子あなかけうどん』の紅白の“紅”を彩るのは食べ応え抜群の「大海老天」と「本ずわい蟹」のほぐし身。海老は古くから新年に縁起を担ぐ食材といわれています。「大海老天」は、サクツとした食感を出すために揚げる際の衣のつけ方にも工夫をほどこしています。また「本ずわい蟹」は軽く火を入れ水分を飛ばすことで、本ずわい蟹の旨みを濃厚に感じていただけるように仕立てました。

紅白の“白”には、国産100%小麦、塩、水のみで打つうどん。釜から直接丼に盛り付ける、熱々の「釜抜き麺」で提供します。全体をまとめるのは、お店で丁寧に仕込む、熱々の玉子あんかけ。玉子あんかけは店舗で数時間おきにひく白だしをベースとして使用しており、溶き卵を数回に分けて入れることで、ふんわりとした口当たり仕上げています。

新年の特別なひとときを彩る「年明けうどん」で、心と身体を温め、健やかな一年をお過ごしください。



※画像はイメージです。

【商品概要】

商品名	『大海老天と本ずわい蟹の玉子あんかけうどん』 
価格 (税込)	(並)990円 (大)1,170円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※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。 ※無くなり次第終了となります。
販売期間	2026年1月3日(土)～1月13日(火) ※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。 ※年末年始は営業日及び営業時間が店舗により異なる場合がございます。詳細は公式サイト内の店舗ページよりご確認ください。
お持ち帰りに ついて	お持ち帰り可能商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※容器代として1杯につき別途50円を頂戴します。 ※一度水で締めたうどんを温めてご提供します。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※お持ち帰りの場合は三つ葉は付きません。

■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。



このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

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、本能が飲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 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。