

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

2024年12月19日
株式会社丸亀製麺

うどん生まれ※1の今までにない衝撃のもっちり食感！

「丸亀うどんーなつ」販売開始から約半年で1,000万食突破

新製法による『チョコ味』が想定の数倍の反響で人気をけん引

ありがたい気持ちを含めて“うどんーなつ1個増量キャンペーン”を実施

2025年1月8日(水)～10日(金)までの3日間限定 全国の丸亀製麺にて

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、新カテゴリーとなる商品として、うどん生まれの「丸亀うどんーなつ」を2024年6月25日から全国の丸亀製麺にて販売開始し、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1,000万食※2を突破いたしました。中でも12月3日に販売開始した新商品『丸亀うどんーなつチョコ味』が想定の数倍を超える販売数で推移しており、「丸亀うどんーなつ」全体の売上をけん引しています。

また、2025年1月8日(水)～10日(金)までの3日間限定で、1,000万食突破を記念し、お客さまへ感謝の気持ちを伝えるため、「丸亀うどんーなつ」1袋通常5個入りを1個増量し、6個入りでお値段そのままでご提供いたします。この機会に、いつもより少しだけ多く、もっちり食感の「丸亀うどんーなつ」をお楽しみください。

※2 2024年6月25日～12月15日の期間、「丸亀うどんーなつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数



「丸亀うどんーなつ」は、丸亀製麺ならではの新たな感動体験として、丸亀製麺のうどんの特長であるもちもちの食感を活かし、お客さまにワクワクを感じてもらえる商品を模索し、構想約3年にわたって試作を繰り返した末に誕生しました。販売開始以降、さまざまな時間帯やシチュエーションで幅広い年代のお客さまに楽しんでいただいております。そしてこうした反響から、日経MJ「2024年 ヒット商品番付」を始め、多くの調査結果でZ世代などからも親しまれる商品の一つとしてランクインしてまいりました。

《「丸亀うどんーなつ」ご購入者の半数以上が「チョコ味」を購入。

人気の要因は、「しあわせもっちり製法」による濃厚な味わい》

『丸亀うどんーなつチョコ味』は、生地にも素材を練り込む新製法により、濃厚なチョコ味が口いっぱいに広がる味わいを実現。もちもちの生地との相性にこだわり抜いたチョコレート味のチップとココアビスケットを生地にたっぷり練り込み、外には特製チョコレート味パウダーをまとうせ、どこを食べても、チョコ味がお楽しみいただけます。SNS上では「今までで1番おいしい!」「生地にチョコチップとビスケット入りでこれまでの中で1番好き」「うどんの後のデザートにうどんーなつチョコ味最高すぎます。」など、ご好評の声をたくさんいただいています。

これからも、お客さまにワクワクしてもらえるような、もちもち食感に合う味わいを展開していきます。



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 丸亀製麺

TORIDOLL→

《「丸亀うどんーナつ」がいつもより1個多く楽しめる3日間！1000万食突破！1個増量キャンペーン》

2025年1月8日(水)～10日(金)の3日間期間限定で、「丸亀うどんーナつ」の1000万食突破を記念して、感謝の気持ちを込めた特別キャンペーンを開催します。期間中は、通常5個入りの「丸亀うどんーナつ」が1個増量して、お値段そのまま6個入りに！いつもより少しだけ多く、しあわせもっちりもちな気持ちをお届けします。お一人で6個楽しむもよし、ご友人同士で味をシェアするもよし、ご自宅でのアレンジを楽しんでもみてもよし！好きなお楽しみ方でお召し上がりください。

祝! 1000万食突破!

ありがとうございます気持ちを込めて

1/8-10 限定

5個 → 6個入り

【丸亀うどんーナつ しあわせもっちりもちキャンペーン】

■日時：2025年1月8日(水)～10日(金)

■対象商品：『丸亀うどんーナつ きび糖味』

『丸亀うどんーナつ チョコ味』

『丸亀うどんーナつ コンポタ味』

■販売店舗：全国の丸亀製麺

【店舗別の販売状況はこちら】

<https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0625.pdf>

※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。



《もっちり！「丸亀うどんーナつ」5つの特長》

①うどんから生まれた※ドーナツ?!

丸亀製麺のこだわりのうどんが、まさかのドーナツに！食の感動体験を追求するべく、新たな商品を模索し、構想約3年の末に誕生したのが「丸亀うどんーナつ」です。
※原材料にうどんを30%以上使用しています。



②衝撃の“もっちりの新食感”

丸亀製麺の毎日粉から打つ、もちもちのうどんが「丸亀うどんーナつ」の生地の基本です。もっちもちの食感を存分に楽しんでいただくため、うどんの配合量や生地を寝かせる時間も試行錯誤を繰り返し、こだわり抜きました。



③「丸亀うどんーナつ」もひとつ一つ、お店で手づくり

お店でうどんをミキサーにかけてペースト状に。数時間おきにひく白だしを生地に加えるのが丸亀製麺ならではのこだわり。旨みと香り高い風味をプラスします。もっちもち食感を生み出すために空気を含ませながらやさしく粉と混ぜ合わせ、生地を少し寝かせます。丸い形に整えて、ひとつずつ丁寧に揚げたらできあがり。手づくりならではの素朴なおいしさをお楽しみください。



④濃厚な“チョコ味”、ほっこりコクうま“コンポタ味”、やさしい甘さ“きび糖味”の甘辛3通りでいろんな間食ニーズに対応！

うどんを食べた後の甘味として、小腹がすいたときの間食やほっと一息つきたいときのおやつにも、3種の味わいで、さまざまな時間帯やシチュエーションで幅広く楽しんでいただけます。店内でのお召し上がりはもちろん、ご希望に合わせてご自宅やお好きな場所でお楽しみください。



⑤いつでもどこでもみんなで楽しめる5個入り！

食べやすいひとくちサイズの「丸亀うどんーナつ」が5個入り。持ち運びもしやすい紙袋に入れてお渡します。お一人でも、ご友人やご家族と味わいを交換して楽しんでいただくのもおすすめです。



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→

《この冬「丸亀うどんーなつ」の味わいは選べる3種！5個入り300円～ご用意》

「丸亀うどんーなつ」のラインアップは、全3種。「丸亀うどんーなつ」にご自身で味付けていただきます。その日の気分に合わせてお選びください。

新登場

『丸亀うどんーなつ チョコ味』

新製法により、もちもちの生地の中には、チョコレート味のチップとココアビスケットがたっぷり。さらに、うどんーなつの周りには、ココアパウダーときび糖をブレンドした特製チョコレート味パウダー※を。どこを食べてもチョコ味づくしの濃厚な味わい。

※調整ココアパウダーを使用した、チョコレート味のチップを使用しています。

新登場

『丸亀うどんーなつ コンポタ味』

もちもち食感のうどんーなつにとうもろこしの甘さとポタージュのクリーミーでまろやかな味わいが相性抜群です。青のりの風味がアクセント。寒い冬にぴったりな、ほっこりとする味わいです。

※12月中は、ご好評につき増産中のため一時的に休業している店舗がございます。

『丸亀うどんーなつ きび糖味』

さとうきびのまろやかな甘さが、口に入れた瞬間に心がほどけるような素朴な味わいです。もちもちの食感とやさしい甘さでほっと一息つきたいときにおすすめ。



【商品概要】

■販売価格：『丸亀うどんーなつ チョコ味』 350円(税込)5個入り
『丸亀うどんーなつ コンポタ味』、『丸亀うどんーなつ きび糖味』 各300円(税込)5個入り

■販売店舗：全国の丸亀製麺

【店舗別の販売状況はこちら】<https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0625.pdf>

※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により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：

『丸亀うどんーなつ チョコ味』『丸亀うどんーなつ コンポタ味』 好評販売中～ ※なくなり次第終了となります。

『丸亀うどんーなつ きび糖味』 好評販売中

■備考：

※一部店舗では販売しておりません。

※お持ち帰りの際は、当日中を目安にお早めにお召し上がりください。

※手づくりのため一日の製造数に限りがあり、一時的な欠品や売り切れの場合があります。

※税込価格は、店内飲食でもお持ち帰りでも同一価格となります。

■WEBサイト：<https://jp.marugame.com/menu/marugameudonut/>

《自分で味付け！「丸亀うどんーなつ」のおいしい食べ方》



店頭で袋に入って販売している「丸亀うどんーなつ」は素朴なプレーン味と、チョコレート味のチップとココアビスケットが練り込まれた「チョコ味」です。プレーン味には、店内にご用意しているコンポタパウダー、きび糖パウダーの中から好きな味をスプーンに1杯とり「丸亀うどんーなつ」の袋の中へ入れたら、よく振ってお召し上がりください。チョコ味には特製チョコレート味パウダーを入れてお召し上がりください。店内には、串のご用意もありますので、ご自由にお使いください。

※袋がしっかりと閉まっていることを確認して上下に振ってください。

※「丸亀うどんーなつ」をつぶさないように、袋を優しくお持ちください。

※串をお使いになる場合は、お気を付けください。

※特製チョコレート味パウダーは、『丸亀うどんーなつ チョコ味』専用です。

ここのうどんは、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、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、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た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。

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、久保 薫
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。