

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→

Press Release

2024年10月22日
株式会社丸亀製麺

《届けます。麺職人のうどん愛と地元愛。》

丸亀製麺“初”の全国一斉ご当地企画 全国の麺職人が考案
地域の食文化を活かした47都道府県の『釜揚げうどん』の“つけ汁”が登場！※1

「わがまち釜揚げうどん47」

～2024年11月1日(金)より全国の丸亀製麺にて数量限定で販売開始～

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、47都道府県で各地域の食文化を活かした『釜揚げうどん』をご提供する企画「わがまち釜揚げうどん47」を、2024年11月1日(金)より実施します。各都道府県でしか味わうことのできない、47種類の「つけ汁」を全国の丸亀製麺にて、数量・期間共に限定で販売します。※1

丸亀製麺でご当地商品を全国一斉に展開をするのは、初めての取り組みとなります。また、11月1日(金)の「釜揚げうどんの日」には、1日限定の特別価格でご提供します。

国産小麦、塩、水のみからつくる「打ち立て・生」のうどんに最高に合う、それぞれの地域の食文化を活かした「つけ汁」をお楽しみください。

また、地元はもちろんのこと、是非日本各地の「つけ汁」を楽しんでいただきたく、丸亀製麺オリジナルアイテムが当たる「わがまち釜揚げうどん47」スマホスタンプラリーも11月1日(金)より実施します。

※1 2024年11月1日(金)より各都道府県にて、地域限定商品として、販売します。



《届けたいのは、うどん愛。うどんを知り尽くす麺職人による最高にうどんに合う「つけ汁」》

この春、丸亀製麺の「打ち立て・生」をさらにおいしくお届けするために、全国すべての店に麺職人※2の配置が完了しました。「わがまち釜揚げうどん47」は、全国の麺職人の「お店に来てくださる地元のお客さまがワクワクするような、その地域だけの特別なうどんはつくれないだろうか」という思いから、創業以来の看板商品である『釜揚げうどん』の「つけ汁」を考案しました。麺職人が考案した「つけ汁」は、毎日おいしいうどんを打つ麺職人のうどんへの深い知識と豊かな感性、そして「お客さまにおいしいうどんをお届けしたい」という熱い思いから生まれました。

※2 麺職人とは、丸亀製麺独自の麺職人制度に合格した者に与えられる称号です。麺職人が不在の日や時間帯もございます。

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

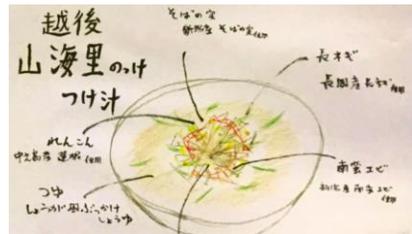
丸亀製麺

TORIDOLL →

《レシピを考案したのは、麺職人。600を超える応募の中から、厳選された47商品が登場》

「わがまち釜揚げうどん47」は、全国の麺職人を対象に公募。うどんへの熱量が高い麺職人が考案する、個性豊かなレシピが600以上集まりました。応募されたすべてのレシピひとつ一つ目を通し、社内の商品開発や購買、営業など複数の部門が選考、試作を繰り返し、約1年という期間の末に、47商品すべてが完成しました。

麺職人が考案したレシピを商品化してお客さまにお届けするため、全員が高い熱意をもって取り組んだ1年でした。



《打ち立てのもちもちのうどんに最高に合う、47種の「つけ汁」》

47都道府県の食文化に敬意を払い、うどんに最高に合うよう仕立てられた「つけ汁」は、まさに麺職人のうどん愛と地元愛の結晶です。それぞれの食文化を活かした「つけ汁」で食べる、打ち立て・茹でたての『釜揚げうどん』は、その地域だけで、そして今しか食べることのできない、麺職人の想いが込められた格別な味わいです。小麦がふわっと香る、もちもち、ふわふわのうどんにたっぷり絡めてお召し上がりください。

■商品一例

※全都道府県分の商品は6ページ以降をご参照ください。



【東京都】
江戸前！塩ちゃんこつけ汁

地鶏のだしに、鶏肉と肉団子、まいたけ、長ねぎ、油あげなど、具沢山。澄んだだしには旨みがギュッと閉じ込められています。打ち立てうどんとの相性も言わずもがな。



【秋田県】
きりたんぼつけ汁

地鶏の旨みたっぷりのだしに、食感と香りが楽しいまいたけ、長ねぎ、ぷりぷりの鶏肉を入れて炊き上げています。もちっとしたきりたんぼは、そのまま食べても、だしに浸して食べてもお楽しみいただけます。



【茨城県】
ねばとろ冷つけ汁

納豆、とろろ、オクラのネバネバとした食材をたっぷり使ったつけ汁。醤油ベースの濃いめのつけ汁に、魚粉を加えることで、打ち立てうどんにしっかりと絡み、いくらでも食べられる味わい。



【静岡県】
桜えびと茶葉衣のかき揚げつけ汁

桜えびの香ばしさと茶葉の優しい甘さをかき揚げで楽しんでいただける一杯。かき揚げを少しずつ崩しながら打ち立てうどんに絡めてすすると、鼻から抜ける香りがたまりません。



【兵庫県】
玉ねぎ天のポターージュつけ汁

甘さを引き出したクリーミーなポターージュつけ汁に、甘い玉ねぎ天をゴロっと3つ。オリーブオイルとブラックペッパーを仕上げにかけることで、コクをさらに感じていただける仕立てに。濃厚ポターージュは打ち立てうどんとも相性抜群。



【広島県】
牡蠣バター醤油つけ汁

ぷりっとした広島県産浜ゆで牡蠣をからっと揚げ、バターを添えました。醤油ベースのつけだしにコクが広がり、打ち立てうどんとの相性は抜群。のりの香りや、ほうれん草の食感もお楽しみいただけます。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品概要】

金額 (税込)	《「釜揚げうどんの日」11月1日(金)のみ特別価格で提供》 並620円 大700円 《11月2日(土)以降》 並790円 大950円 打ち立てうどんと各都道府県の「つけ汁」がセットとなった金額です。
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。 ※1日あたりの販売数に限りがあり、なくなり次第終了となります。 ※各都道府県ごとに、お取り扱い商品が異なります。 ※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。
販売 期間	2024年11月1日(金)～なくなり次第終了となります。 ※販売状況によって、販売終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。
備考	※各都道府県にて、地域限定商品として、販売いたします。 ※お持ち帰りはできません。

【特設サイト】 <https://jp.marugame.com/campaign/wagamachikamaage/>

※1年間の開発期間を追った「わがまち釜揚げうどん」商品開発ムービーも公開中

《ご当地スタンプを集めると、丸亀製麺オリジナルグッズがもらえる！

「わがまち釜揚げうどん47」スマホスタンプラリーを実施》

「わがまち釜揚げうどん47」をさらにお楽しみいただくため、ここでしか手に入らない丸亀製麺オリジナルグッズが抽選で当たるスマホスタンプラリーを実施します。「わがまち釜揚げうどん47」の商品をお召し上がりいただくと、1都道府県につき、スタンプを1つ付与いたします。集めたスタンプの数によって、抽選で豪華なアイテムをプレゼント。10のスタンプを集めた方の中から抽選で5名さまに、丸亀製麺のキッチンカーがあなたの元に訪れ、「わがまち釜揚げうどん47」を振る舞います。「わがまち釜揚げうどん47」の焼き印入りのオリジナル釜揚げ桶もプレゼント。

「わがまち釜揚げうどん47」を1杯お召し上がりいただき、スマホスタンプラリーにご参加いただいた方には、もちろんオリジナルスマホ壁紙を差し上げます。さらには、3つで『釜揚げうどん』キーホルダー、5つで「わがまち釜揚げうどん47」ロゴ入りシャツ、7つで『釜揚げうどん』ポシェットへの応募が可能となり、抽選でプレゼントします。



※画像はイメージです。実際の商品とデザイン・仕様が一部異なる場合がございます。

【実施概要】

開催期間 2024年11月1日(金)～なくなり次第終了

応募期間 2024年11月1日(金)～11月30日(土) 23時59分

※販売が終了した店舗から、スタンプの付与も終了となります。

ここのうどんは、生きている。

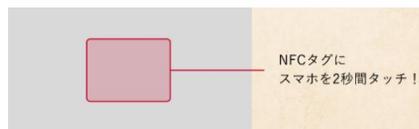
食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

【応募までの手順】

- ①店頭のポスターにスマートフォンをかざしてスタンプを集める
- ②「わがまち釜揚げうどん47」を注文し、心ゆくまで堪能する
- ③全国各地の丸亀製麺で「わがまち釜揚げうどん47」をお召し上がりいただき、スタンプが貯まったら好きなコースを選択し応募



【注意事項】

応募によるスタンプ減算はありません。スタンプが10個貯まった場合は、全コースに応募いただけます。

応募は1コース1回までです。

※1県につきスタンプが1つ貯まります。同県内で何度召し上がっていただいても、取得できるスタンプ数は1つです。

※「わがまち釜揚げうどん47」は数量限定販売です。スタンプラリー開催期間中においても店舗によっては販売が終了する場合がございます。あらかじめご了承ください。

《釜揚げうどんとは》

丸亀製麺の看板商品である『釜揚げうどん』は、毎日店で、100%国産小麦と塩と水のみでつくる「打ち立て・生」のうどんを提供する丸亀製麺だからこそ自信を持っておすすめできる一杯です。ご注文をいただいてから、茹で釜から直接うどんをすくいあげ、桶に盛り付けご提供します。水で締めないため、表面が毛羽立ち、お店で数時間おきにつくる香り高いだしがよくからみます。中はもちっとした食感で、すする度にふわっと小麦の香りが広がり、麺そのもののおいしさをご堪能いただけます。



《麺職人とは》

丸亀製麺は創業以来、手づくり・できたてのおいしさに飽くなきこだわりを持ち、毎日すべての店で粉から打つうどんを提供し続けています。その中でも、麺づくりに対して、日々、技と感性を研ぎ澄ます麺職人がいます。麺職人は、その日の気温や気候などによっても味わいや食感に変化が生まれる麺づくりの特性を深く理解し、お客さまに今までで「最高の一杯」をお届けするために、日々腕を振るっています。

今年の春、丸亀製麺の800を超えるすべての店で麺職人が誕生しました。おいしいうどんは、国産小麦と塩と水だけ。そう信じて、麺職人たちは日々、技と感性を磨きつづけ、今日もすべての店で、麺一本一本に命を吹き込んでいきます。その手から生まれる、磨きをかけた「打ち立て・生」のおいしさを、ぜひお確かめください。



丸亀製麺の制服は、通常白色ですが麺職人試験に合格をし麺職人になると、襟元が紺色の制服を着用することができます。麺職人は、半永久的な資格ではないため、称号取得後も技術や知識のアップデートは必須。麺職人を目指すスタッフはもちろん、麺職人たちも日々研鑽を積んでいます。

《合格率わずか約3割の麺職人試験》

「麺職人」の称号を得るためには、麺職人試験に合格する必要があります。一つ星麺職人の試験においては、実技試験と筆記試験があり、麺づくりの工程ひとつ一つの意味や目的への深い理解が問われます。うどんのおいしさはもちろんのこと、うどんが完成するまでのすべての工程において技術と知識を有しているのかを厳しく審査されます。その合格率は、一つ星麺職人試験で約3割、二つ星麺職人試験となると約1割と突破するのが非常に難しい試験です。この厳しい試験を合格した麺職人たちは、安定したおいしさ以上の「最高の一杯」をお届けするために、日々技と感性を磨きながら粉からうどんを打ち、手づくり・できたてのうどんを提供しています。



麺職人 合計1,739名

一つ星 1,730名

二つ星 9名

※2024年9月末現在

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《あなたのまちの麺職人を探そう！》

丸亀製麺の麺職人は一様においしいうどんづくりを志し、切磋琢磨しながら腕を磨く一方で、その信念は人それぞれ。丸亀製麺公式サイトでは、それぞれの麺職人がどんな人物なのか、少しでもご紹介する「麺職人名鑑」を公開しました。全国のお店でうどんを提供する麺職人の「麺職人歴」や「信念」、「食べてほしいおすすめのうどん」を顔写真や似顔絵とともに掲載しています。ぜひお近くの店の麺職人を探してみてください。

麺職人名鑑 : <https://jp.marugame.com/concept/menshokunin/directory/>

店舗検索 : <https://stores.marugame.com/search>

■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。

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、久保蘭、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。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

【商品一覧】

《北海道》



【北海道】
石狩鍋風つけ汁

北海道の郷土料理である石狩鍋をつけ汁にアレンジ。秋鮭を3切、そしてたっぷりの野菜。コクと旨み溢れる味噌だしが打ち立てうどんに絡み体の芯から温まる一杯です。

《東北地方》



【青森県】
味噌カレーミルクつけ汁

味噌のコクとミルクのまろやかさを楽しめる、青森県のご当地料理。カレーのスパイスさがプラスされることでうまみの強さが後を引くおいしさです。チャーシュー、バター、わかめ、メンマと具だくさんのつけ汁を打ち立てうどんと共に楽しめください。



【岩手県】
温玉じゃじゃ麺つけ汁

シャキシャキと食感が楽しいきゅうりと、甘く味付けされた挽き肉が、もちもちの打ち立てうどんと絡み合い、うまいの三重奏を奏でます。温泉玉子を加えて、桶の湯を少し入れてお召し上がりいただくことで盛岡グルメのじゃじゃ麺のメ風に。もう最後まで箸が止まりません。



【宮城県】
牡蠣の仙台味噌つけ汁

ぷりぷりの牡蠣を揚げることで旨みをギュッと閉じ込めました。仙台味噌は旨みが濃く、芳醇。味噌の旨みが打ち立てうどんと絡みます。



【秋田県】
きりたんぼつけ汁

地鶏の旨みたっぷりのだしに、食感と香りが楽しいまいたけ、長ねぎ、ぷりぷりの鶏肉を入れて炊き上げています。もちっとしたきりたんぼは、そのまま食べてもだしに浸して食べてもお楽しみいただけます。



【山形県】
芋煮つけ汁

牛肉の旨みが溶け込んだつけだしには、ほくほくの里芋がごろり。香りもよく、味に深みのあるごぼうや長ねぎ、そしてまいたけと具だくさんつけ汁。打ち立てうどんによく合います。

《関東地方》



【福島県】
いかにんじんのかき揚げつけ汁

福島の郷土料理「いかにんじん」をかき揚げに。細かくカットしたにんじんの甘みとするめいかの旨みが染み込んだ奥深い味わいに。サクサクかき揚げをそのまま楽しむもよし、浸して打ち立てうどんと一緒に楽しむもよし！



【茨城県】
ねばとろ冷つけ汁

納豆、とろろ、オクラのネバネバとした食材をたっぷり使ったつけ汁。醤油ベースの濃いめのつけ汁に、魚粉を加えることで、打ち立てうどんにしっかりと絡み、いくらでも食べられる味わい。

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→



【栃木県】 餃子風肉つけ汁

たっぷりの豚挽き肉、ニラを醤油ベースのつけ汁と調理し、最後にカリッと揚げた餃子の皮をのせて完成。打ち立てうどんと絡めて食べると餃子を感じるつけ汁に！



【群馬県】 豚もつ煮つけ汁 ひと口ごはんつき

じっくりやわらかく煮込んだ豚もつと根菜をたっぷりを使用した、濃厚な味わいのつけ汁。もつの旨み、そしてコクのある味噌が打ち立てうどんと絡み、体の芯から温まる一杯に。



【埼玉県】 すったてつけ汁

埼玉県の郷土料理「すったて」を丸亀製麺風アレンジ。刻んだきゅうりとやわらかな豚肉を添え、冷やしたゴマだれに打ち立てうどんを絡めてお召し上がりいただく一杯。



【千葉県】 辛旨肉ラー油つけ汁 ひと口ごはんつき

打ち立てうどんに絡むだしには、辛さの中にも、玉ねぎの甘みと挽き肉の旨みを楽しんでいただける一杯に仕立てています。ニラの香りも食欲をそそります。



【東京都】 江戸前！塩ちゃんこつけ汁

地鶏のだしに、鶏肉と肉団子、まいたけ、長ねぎ、油あげなど、具沢山。澄んだだしには旨みがギュッと閉じ込められています。打ち立てうどんとの相性も言わずもがな。



【神奈川県】 濃厚醤油とんこつ 家系つけ汁

がつんとした醤油とんこつをベースに、トッピングにはチャーシューとほうれん草、のり。こってりとしたつけ汁は、打ち立てうどんにもよく絡みます。

《中部地方》



【新潟県】 栃尾揚げおろしつけ汁

大きな栃尾揚げは口に入れるとパリッとした歯ざわりをお楽しみいただけるよう皮目をカリッと揚げ、濃厚な大豆の旨みを感じていただけるように仕立てています。打ち立てうどんや大根おろしと一緒にさっぱりとお楽しみいただくのもおすすめです。



【富山県】 里芋ととろろ昆布つけ汁

とろろ昆布をたっぷり乗せてご提供します。昆布の旨みをしっかり打ち立てうどんと楽しんでいただけるよう、ベースはシンプルな醤油ベースのだしに、里芋と香ばしい焼きねぎで仕立てています。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→



【石川県】 鴨の治部煮つけ汁

金沢を代表する郷土料理の一つ。衣をまとった合鴨に、とろみのあるだしが打ち立てうどんと絡みます。旨みたっぷりのしいたけ、里芋、にんじん、香ばしい揚げごぼうを加え具沢山に仕立てています。わさびと共に楽しみください。



【福井県】 鯖カレーつけ汁 ひと口ごはんつき

やわらかく煮込んだ鯖の旨みがスパイシーなカレーに溶け込みます。トマトを入れることでコクと旨みだけではなく、爽やかさもプラスされ、打ち立てうどんの味を際立たせます。



【山梨県】 かぼちゃのほうとう風つけ汁

山梨の郷土料理「ほうとう」をアレンジし、つけ汁に仕立てました。ホクホク感と甘みを感じられるかぼちゃ、そして豚肉、にんじん、長ねぎと具沢山。野菜と肉の旨み、甘みが味噌だしに溶けだし、打ち立てうどんとの相性は最高です。



【長野県】 7種のきのこたっぷりつけ汁

醤油ベースのだしにきのこを7種、そして鶏肉を加えて仕立てています。7種のきのこから出る旨みが打ち立てうどんに絡みたまらない一杯に。



【岐阜県】 鶏ちゃん焼きつけ汁 ひと口ごはんつき

岐阜県の郷土料理である「鶏ちゃん焼き」をつけ汁にアレンジ。味噌ベースのつけ汁に鶏肉の旨みとキャベツの甘さ、そして唐辛子のアクセントが溶け込み打ち立てうどんによく絡みます。



【静岡県】 桜えびと茶葉衣のかき揚げつけ汁

桜えびの香ばしさと茶葉の優しい甘さをかき揚げで楽しんでいただける一杯。かき揚げを少しずつ崩しながら、打ち立てうどんに絡めてすすると、鼻から抜ける香りがたまりません。



【愛知県】 名古屋 台湾つけ汁

辛さとニラの香りなどパンチのある旨みがクセになる、台湾ミンチが特徴のつけ汁。ガツンとしたパンチの後に、だしの旨みや風味が広がり打ち立てうどんとの相性も抜群。

《近畿地方》



【三重県】 鶏焼肉つけ汁

味噌が特徴の甘辛味のつけ汁に、カラッと揚げたジューシーな鶏唐揚げを入れ、仕立てました。味噌だれがしっかり打ち立てうどんと具材に絡みクセになるおいしさです。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→



【滋賀県】
わかさぎ天ぶらつけ汁

さくつとフワつとした食感が楽しいわかさぎの天ぶらを山盛りで！徳島県産のすだちをしぼってそのままお召上がりいただくこともできますが、魚介の旨み、のりの香りが楽しい濃厚だしに打ち立てうどんを絡ませ、ぜひわかさぎ天と一緒に楽しみください。



【京都府】
宇治抹茶カルボナーラつけ汁

カルボナーラつけ汁をベースに、宇治抹茶を使用。やさしいクリーミーなつけ汁に深みを加える抹茶のつけ汁は京都だけ。香ばしいごぼうのかき揚げ天と打ち立てうどんと共に楽しみください。



【大阪府】
どて焼きつけ汁

牛のスジ肉やこんにゃく、長ねぎなどを味噌で煮込み、甘辛く濃厚な味わいに仕立てました。旨みと甘み、辛みを楽しんでいただけるつけ汁は、もちもちの打ち立てうどんとの相性も抜群。香七味をたっぷりかけて楽しみください。



【兵庫県】
玉ねぎ天のポターージュつけ汁

甘さを引き出したクリーミーなポターージュつけ汁に、甘い玉ねぎ天をゴロっと3つ。オリーブオイルとブラックペッパーを仕上げにかけることで、コクをさらに感じていただける仕立てに。濃厚ポターージュは打ち立てうどんとも相性抜群。



【奈良県】
大和芋たっぷりとろ玉つけ汁

粘りが強く、弾力ある大和芋をたっぷり使用。だしの香りとおさのりの香りと共に、とろろと温泉玉子を打ち立てうどんと絡めて楽しみください。



【和歌山県】
紀州南高梅しらすわかめつけ汁

紀州南高梅丸ごと1個を使用。わかめ天としらすを加えることでとコクと磯の香りをお楽しみいただけます。梅干しをほぐしながら打ち立てうどんと一緒に召上がりいただければさっぱりしつつもコクを感じられる一杯です。

《中国・四国地方》



【鳥取県】
かにと玉子のあんかけつけ汁

ずわい蟹をほぐし身にし、香り豊かな白だしをベースに、しいたけの旨みを加えた玉子あんと合わせました。蟹の旨みと打ち立てうどんをシンプルに楽しんでいただける一杯です。



【島根県】
だしの旨みたっぷりしじみつけ汁

体に沁みる風味豊かな旨みたっぷりのしじみつけ汁。北海道産の真昆布からとる白だしはしじみの香りと旨みを引き立て、複雑で深みのある味わいのだしを生み出します。ぜひ打ち立てうどんとお楽しみください。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→



【岡山県】
ホルモン焼きつけ汁

ぷりっぷりの食感がたまらないホルモンの旨みと、ジューシーな脂が口いっぱい広がります。甘辛のつけ汁がもちもちの打ち立てうどんと絡むことで、コク深い味わいに仕上がっています。



【広島県】
牡蠣バター醤油つけ汁

ぷりっとした広島県産浜ゆで牡蠣をからっと揚げ、バターを添えました。醤油ベースのつけだしにコクが広がり、打ち立てうどんとの相性は抜群。のりの香りや、ほうれん草の食感もお楽しみいただけます。

《四国地方》



【山口県】
ふぐの天ぷらつけ汁

まいたけの香りが広がる醤油ベースのつけだしに打ち立てうどんをくぐらせ、さっと茹でた白菜と紅葉おろしと一緒にふぐ天をお楽しみください。



【徳島県】
濃厚 豚玉つけ汁

濃厚な豚骨しょうゆをベースとしたつけ汁に、甘辛く煮込んだ豚バラ肉、卵黄を乗せてご提供いたします。豚バラ肉に卵黄を絡め、打ち立てのもちもちうどんと豪快にお召し上がりください。



【香川県】
香川本鷹おろし豚つけ汁

豚バラ肉と長ねぎのおいしさが溶け込んだつけ汁に、香川本鷹をまぶした大根おろしを添えてご提供いたします。強い辛味と旨みたっぷりの香川本鷹と、小麦がふわっと香る打ち立てのうどんをぜひお楽しみください。



【愛媛県】
煮豚玉子つけ汁

コクのある甘めの醤油ベースのつけだれに、やわらかい煮豚を3枚と温泉玉子。打ち立ての熱々のうどんをまろやかな温泉玉子と煮豚に絡めて豪快にお楽しみください。

《九州地方》



【高知県】
カツオの竜田揚げおろしつけ汁

カツオには醤油をベースにしょうがの下味をつけ、竜田揚げに。大根おろし、野菜かき揚げと共に打ち立てうどんをお楽しみください。



【福岡県】
水炊き鶏つけ汁

鶏の旨みが詰まった濃厚スープをベースにやわらかな鶏肉、肉団子、そして白菜など、野菜も具沢山。一緒に提供されるぼん酢は風味付けにご利用いただくと、スープ本来の濃厚な味わいとポン酢のさっぱりな味の両方をお楽しみいただけます。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→



【佐賀県】
芝えびのかき揚げつけ汁

殻付きの芝えびを使用し、かき揚げに。打ち立てうどんとシャキシャキな水菜、玉ねぎの甘さと芝えびの香ばしさをお楽しみいただけます。最後に柚子の香りが鼻から抜け爽やかさも感じていただけます。



【長崎県】
具沢山だご汁風つけ汁

九州各地で楽しんでいる「だご汁」をつけ汁にアレンジ。肉団子をカラッと揚げてから豚肉、にんじんやゴボウが入ったつけ汁で炊き上げています。すりごまの香りもお楽しみください。



【熊本県】
濃厚有頭えびつけ汁

有頭海老を一匹贅沢に天ぷらにして使用。濃厚な海老の旨みが詰まったつけ汁にのりを加え、海鮮の旨みを存分に楽しんでいただける一杯です。



【大分県】
鶏天つけ汁

鶏もも肉に、にんにくとしょうがを効かせた醤油ベースの下味をしっかり付けて天ぷらに。すだちをキュッと絞って、水菜や玉ねぎの野菜と一緒に打ち立てうどんを豪快にお召し上がりください。



【宮崎県】
宮崎辛麺風つけ汁
ひと口ごはんつき

豚肉・にんにく・玉子・ニラの旨みが相まったつけ汁。旨み溢れる辛さは打ち立てもちもちのうどんによく絡み箸が止まらぬうまさです。



【鹿児島県】
黒豚肉つけ汁

黒豚は歯切れがよく、甘みと旨みをお楽しみいただけます。旨みをたっぷり含んだ油揚げと長ねぎと黒豚は打ち立てうどんとの相性も抜群。

《沖縄県》



【沖縄県】
アグー豚つけ汁

アグー豚の甘みと旨みが効いた具だくさんのつけだし。旨みをたっぷり含んだ油揚げと長ねぎとアグー豚は、打ち立てうどんとの相性も抜群。ゴーヤの天ぶらを添えることで苦みもアクセントに。