

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2026年4月16日
株式会社丸亀製麺

累計販売数1,200万食突破※ガツンと旨い！ガツンと辛い！「トマたま」が帰ってきた！

丸亀製麺と松岡昌宏さんの挑戦が生んだ新作

今年もガツンと海老3尾！『海老カツトマたまカレーうどん』

2026年4月21日(火)から全国の「丸亀製麺」にて期間限定で発売開始

～松岡昌宏さん出演の新TVCMは同日から放送開始～

今年も春から真夏日到来！夏の定番『冷かけうどん』が約1.5か月早く登場！新作も

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、2021年の発売以来、累計販売数1,200万食※を超える大人気「トマたまカレーうどんシリーズ」を、松岡昌宏さんとともに共同開発してまいりました。

発売6年目を迎える今年は、毎年再販を熱望する声を多数いただく『トマたまカレーうどん』『とろける3種のチーズトマたまカレーうどん』に加え、大胆に海老を3尾も重ねて揚げた新作『海老カツトマたまカレーうどん』を、2026年4月21日(火)から全国の「丸亀製麺」にて期間限定で発売いたします。

また、松岡昌宏さんが出演する新TVCM「丸亀製麺「帰ってきたぞ！トマたまカレーうどん」予告篇を2026年4月19日(日)より放送し、続いて4月21日(火)より新TVCM「丸亀製麺「えびエビ海老の海老カツも！トマたまカレーうどん」篇を全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。シリーズ登場以来、長く支持して下さっている多くのファンの皆さまへの感謝の想いとともに、6年目も進化を続ける「トマたまカレーうどんシリーズ」。器からはみ出すほどの圧倒的な存在感を誇る新作『海老カツトマたまカレーうどん』誕生の裏側と高揚感が伝わる松岡さんの表情にも、ぜひご注目ください。

※2021年9月3日～2025年6月9日の「トマたまカレーうどんシリーズ」を販売する丸亀製麺店舗における、累計販売数



《今年も「トマたまカレーうどんシリーズ」が帰ってきた！
進化が止まらない6年目の新作は
『海老カツトマたまカレーうどん』登場》

松岡昌宏さんと共同開発し、2021年に登場した『トマたまカレーうどん』は、丸亀製麺のうどんへのこだわりと、松岡さんならではのアイデアと食の知識を詰め込んだ、オリジナリティあふれる渾身の一杯です。

2021年の初登場以来、シリーズ6年目を迎える今年は、ガツンと旨く辛い「トマたまカレーうどん」との相性を考え抜いた結果、今回の“海老カツ”を使った『海老カツトマたまカレーうどん』を開発しました。

海老カツは細かい生パン粉を使用することで、海老本来の旨みを引き出し、風味豊かに仕上げています。海老3尾をいっぺんに口に頬張るボリューム感は、ガツンとした「トマたまカレーうどん」のkok深い味わいにも負けないおいしさです。ご注文ごとに店内で揚げるため、サクサクとした衣の食感と海老の豊かな旨みを存分にお楽しみいただけます。

こだわりが詰まった一杯を、ぜひこの機会にご堪能ください。

ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺 × 松岡昌宏

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 →

《松岡さんからメッセージ》

お待たせはは!!
6年目のトマたま。
食べてみて!!



お待たせしました。そして何より、
待っていてくれてありがとう。

2021年にトマたまが発売されてから、
早いもので6年目のプロジェクトとなりました。
食べる前から楽しみにしてくれる人がいるって、
本当にありがたい。「待ってたよ」と声を届けて
くれる、その熱が背中を押してくれています。
だからこそ今年も、丸亀製麺と松岡のこだわりを
詰め込んだ自信作を皆さんにお届けできることが
決まりました。

今年は、もっと沢山の皆さんに旨さと驚きをお届け
するために、ガツンと海老を3尾も重ねた、どえらい
新作! 海老カットトマたまカレーうどんをご用意しま
した。

もちろん定番のトマたま、チーズトマたまも一緒に、
是非お腹いっぱいお召上がりください。

松岡 昌宏

《累計販売数1,200万食※突破! 進化し続ける「トマたまカレーうどんシリーズ」6年間の歩み》

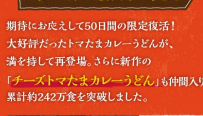
これまで出会ったことのない驚きの一杯をお届けするべく進化し続け、毎年新作メニューを開発してきました。2021年に登場した『トマたまカレーうどん』は、翌2022年には、再販を待ち望む声にお応えして限定復活を果たすとともに、新たに『チーズトマたまカレーうどん』が仲間入り。2023年には『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』、2024年にはまるやかで奥深い風味が大好評となった『甘口トマたまカレーうどん』を発売するなど、トマたま特有の奥深いコクと程よい酸味はそのままに、進化を続けてまいりました。5年目となる2025年には、プレミアムな『牛カットトマたまカレーうどん』が誕生。シリーズ登場以来、「トマたまカレーうどんシリーズ」は、ガツンとした旨さと辛さがやみつきになる一杯として、多くのお客さまに支持され進化を続けています。これからもまだまだ驚きとわくわくを感じていただける商品を開発してまいります。

2021年
トマたまカレーうどん



ガツンと旨いトマたまカレーうどん登場! カツが目覚める爽快な旨辛さ、スパイスの効いたコクと味わい。試行錯誤の末に生まれた一杯は、松岡さんのこだわりが詰まった自信作。ガツンと旨い「唯一無二」の味わいは、瞬く間に大好評に。

2022年
チーズトマたまカレーうどん



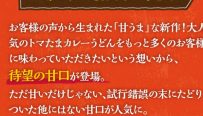
期待にお応えして60日間の限定復活! 大好評だったトマたまカレーうどんが、満を持して再登場。さらに新作の「チーズトマたまカレーうどん」も仲間入り。累計約242万食を突破しました。

2023年
冷やしトマたまカレーうどん



ガツンと旨い3年目! もっともっとトマたまカレーうどんを楽しんでほしいという想いから、これまでの2品に加えて、豆乳仕立ての「冷やしトマたまカレーうどん」を開発。まったく新しい味わいに、たくさんの方の驚きの声をいただきました。

2024年
甘口トマたまカレーうどん



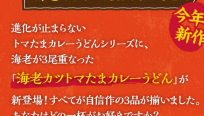
お客様の声から生まれた「甘うま」な新作! 大人気のトマたまカレーうどんをもっと多くのお客様に味わっていただきたいという想いから、待望の甘口が登場。ただ旨いだけじゃない、試行錯誤の末にたどりついた後にはない甘口が人気に。

2025年
牛カットトマたまカレーうどん



5年目を迎えたトマたまカレーうどんシリーズに、プレミアムな「牛カットトマたまカレーうどん」が登場! 揚げたてサクサクの天判牛カツと旨辛いカレーが絶妙にマッチし、大好評となりました。

そして、2026年
海老カットトマたまカレーうどん



進化が止まらないトマたまカレーうどんシリーズに、海老が3尾重なった「海老カットトマたまカレーうどん」が新登場! すべてが自信作の3品が揃いました。あなたはこの一杯がお好きですか?

今年の新作

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→

《大胆に海老3尾を重ねて揚げた『海老カツたまかカレーうどん』のこだわりポイント》

【こだわり①】今年はずつと、えび・エビ・海老！ぷりぷりの海老を3尾重ねて揚げた海老カツ

今年の新作『海老カツたまかカレーうどん』はたまかカレーならではのガツンとした旨さと辛さと、海老本来の旨みのバランスを追求した自信作。大胆に海老を3尾も重ね、ご注文ごとに揚げたてを提供する海老カツは、ぷりぷりの海老と衣のサクサクとした食感が、濃厚なたまかカレーと相性抜群です。すり身を使用している海老カツとは違い、海老本来の旨みをダイレクトに感じられます。海老3尾をいっぺんに口に頬張るボリューム感をお楽しみください。



【こだわり②】ガツンと旨い！ガツンと辛い！やみつきになる唯一無二のたまかカレー

打ち立てうどんとの相性も大切にしつつ最後までおいしく食べていただけるよう松岡昌宏さんと試行錯誤を重ねた末、たどり着いた『たまかカレーうどん』。しょうが、ニンニクをごま油でじっくり火を通すことで食欲を掻き立てる香りを引き出します。カイエンペッパーを加えることで爽やかかつ、ガツンとした辛さのこの一杯は丸亀製麺でしか味わえません。

唯一無二の香りに、トマトの程よい酸味と玉子のまろやかさ。食べた瞬間、体温が上がるようなやみつきの辛さ。そんなたまかカレーとよく絡み合う海老カツは、ぜひひと口目からたまかカレーにたっぷり浸してお召し上がりください。



【こだわり③】ガツンとした味わいのたまかカレーや海老カツにも負けない存在感、もちもちの「打ち立てうどん」

一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、創業以来、毎日すべての店で、北海道産小麦、塩、水のみから打つうどんを提供しています。麵職人※が全店に配置され、磨きがかかった「打ち立て・生」のうどんは、たまかカレーにも海老カツにも負けない存在感。

ぜひ、海老カツと打ち立てうどんにたまかカレーをたっぷり絡めて頬張ってみてください。打ち立てでコシのあるうどんだからこそ味わえる、たまかのガツンとした旨みを感じていただけるはずです。



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

《今年もおなじみの2種が楽しめる！》

①香りと辛さ、程よい酸味がクセになる『たまかカレーうどん』



打ち立てうどんとこだわりのたまかカレーをしっかりと味わえる一杯。トマトのほどよい酸味と旨み、玉子のまろやかさ、ガツンとしたニンニク、しょうが、ごま油の香り、そして辛みのカイエンペッパーとだしが香るカレーうどんと合わさることで箸が止まらない一杯に。一度食べたらやみつきになること間違いなしの一杯です。

②相性抜群のこだわりチーズがたまらない『とろける3種のチーズたまかカレーうどん』



『たまかカレーうどん』との相性を考えて選び抜いた、コク深いレッドチェダーチーズ、マイルドな味わいのゴーダチーズ、滑らかな口当たりと旨みを兼ね備えたステッペンチーズの3種類を独自にブレンド。熱々のたまかカレーにチーズがとろりと溶け込み、濃厚なコクとまろやかさをプラスします。チーズ好きの方にはもちろん、チーズのクリーミーな味わいがたまかカレーの辛さをやわらげるため、辛い物が苦手な方にもご満足いただける一杯です。

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 丸亀製麺

TORIDOLL→

《ガツンと旨い！ガツンと辛い！唯一無二の「トマたまカレーうどん」の味わいの秘密》

■こだわりのカレーベース

しょうが、ニンニクはごま油で火を通すことで食欲を掻き立てる香りを引き出し、そこにカイエンペッパーを加えて爽やかな辛さもポイントに。ガツンとした旨みと辛みで、最後まで箸がとまらない一杯が完成しました。

■トマトの酸味と甘み、そこに仕上げの溶き卵

香りと辛さのベースに丸亀製麺特製のカレールーと白だしを入れ、フレッシュなトマトを加えることで、だしの旨みと香り、そして爽やかな酸味をプラス。仕上げに溶き卵でまろやかさとコクを加えたら、これまでになかった味わいに。やみつきになる、ガツンと旨いカレーとなっています。



ピリッと刺激のあるしょうが



“ガツンと旨い”の源ニンニク



香り豊かなごま油



辛さの決め手カイエンペッパー



酸味と甘みの主役トマト



全体をまとめる溶き卵

【商品概要】

商品名	『海老カツたまカレーうどん』 <small>(ひと口ごはんつき)</small> 	『トマたまカレーうどん』 <small>(ひと口ごはんつき)</small> 	『とろける3種のチーズたまカレーうどん』 <small>(ひと口ごはんつき)</small> 
価格(税込)	(並)1,390円、(大)1,580円、 (得)1,770円	(並)890円、(大)1,080円、 (得)1,270円	(並)990円、(大)1,180円、 (得)1,370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。 ※店舗別の販売状況は特設サイト(https://jp.marugame.com/menu/tomatamacurry/)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	2026年4月21日(火)～6月上旬 ※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。		
備考	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。 ※お持ち帰りの場合は、「ひと口ごはん」はつきません。また、この商品に限り、容器代50円はいただきません。 ※『海老カツたまカレーうどん』は、ご注文をいただいてから調理しますので、ご用意にお時間をいただきます。 ※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/tomatamacurry/>

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→

《帰ってきたぞー！「トマたまカレーうどんシリーズ」

新TVCM「えびエビ海老の海老カツも！トマたまカレーうどん」篇》

新商品の発売に合わせて、松岡昌宏さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「えびエビ海老の海老カツも！トマたまカレーうどん」篇を、2026年4月21日(火)より全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。

丸亀製麺の実店舗で撮影された今回の新TVCMは、丸亀製麺の開発チームと同じコックコートに身を包んだ松岡さんの「おい！今年もきたぞー！」という力強い呼び声からスタート。のぼりが風になびく様子や、麺職人たちの表情から「トマたまカレーうどんシリーズ」が帰ってきたことへの期待感が伝わります。新作『海老カツトマたまカレーうどん』の海老カツを揚げるシーンでは、丸亀製麺と共同開発者である松岡さんのこだわり抜いた一杯が生まみ出される瞬間の臨場感が描き出されています。さらに、「えび・エビ・海老の！」という迫力のあるセリフとともに、『海老カツトマたまカレーうどん』を差し出す松岡さんの自信に満ちた表情が印象的です。最後は、『海老カツトマたまカレーうどん』と、復活を遂げた『トマたまカレーうどん』『とろける3種のチーズトマたまカレーうどん』を加えた全3商品が並び、圧倒的な迫力とともに締めくくられます。

シリーズ登場以来、長く支持してくださっている多くのファンの皆さまへの感謝の想いとともに、発売6年目も進化を止めることなく、ガツンと海老3尾が大胆な『海老カツトマたまカレーうどん』を生み出した、松岡昌宏さんの自信と高揚感あふれる表情に、ぜひご注目ください。

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「帰ってきたぞー！トマたまカレーうどん」予告篇(15秒)

放送日 : 2026年4月19日(日)・20日(月)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

URL : <https://youtu.be/nzR2uRftQKA>

タイトル : 丸亀製麺「えびエビ海老の海老カツも！トマたまカレーうどん」篇(15秒)

放送開始日 : 2026年4月21日(火)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

URL : <https://youtu.be/UomwvupwubI>

「えびエビ海老の海老カツも！トマたまカレーうどん」メイキングムービー

URL : <https://youtu.be/3A11LRQkJs8>

「えびエビ海老の海老カツも！トマたまカレーうどん」インタビュー

URL : <https://youtu.be/qsLWgiMIQJA>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0I1c3ajaWTMKJlJa>

※上記サイトにて、4月16日(木) 0時からご覧いただけます。

■TVCMカット 丸亀製麺「えびエビ海老の海老カツも！トマたまカレーうどん」篇(15秒)

※CMカット画像の無断転載は禁止です。



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→

■松岡昌宏さんへのインタビュー

Q1. 今年で6年目を迎える「トマたまカレーうどんシリーズ」ですが、毎年多くのファンに支持される中で、今年ほどのような“進化”を目指されたのでしょうか？また、変わらないおいしさと進化のバランスについても教えてください。

「トマたまカレーうどん」の良さは「あえて変えない」ところにあると思うんです。唯一無二のオリジナルの味は、これからもずっと大切にしていきたい、そこはもう信念としてやっています。だから、ベーシックな部分は絶対に変えない。その代わりに、トッピングをどう変えるか、一つひとつが毎回チャレンジですね。期間限定の商品なので、「もう一回食べたかったな」「また食べられるんだ」って思ってもらえるように、あえて変えないところと、変えていくところのバランスをすごく大事にしています。ありがたいことに、たくさんのお客さまに愛してもらっている商品なので、このベーシックな味は今後もずっと持っていこうと思っています。「6年目だから」というより、定期的に出せるうれしさというか「またこの味を食べていただける」というのが本当にうれしいですね。何より「出ないんですか？」「いつですか？」という声をいただけるのがすごくうれしくて、「トマたまカレーうどんシリーズ」が終わって、だいたい2か月くらいすると、その声はまだ届き始めるんです。

Q2. 今年シリーズ初となる『海老カツトマたまカレーうどん』が登場します。改めて海老カツを選ばれた理由や開発の背景、こだわりについて教えてください。また、おすすめの食べ方はありますか？

「何か新しいものをやりたいよね」と、いろいろ考えたんです。これまでの「トマたまカレーうどんシリーズ」でやってきたものをブラッシュアップするのか、まったく新しいものをやるのか。その中で、自分の中に二つぐらい候補が浮かんでいて、そのひとつが海老カツでした。「じゃあ、ちょっと海老カツでやってみようか」ということで、キッチンスタジオでいろいろ試行錯誤しました。今まで海鮮系はあったんですが「もう少し違う角度からあった方がいいよね」と。やっぱりカレーと言えば揚げ物は合いますよね、フライは。ただ、衣を重くしすぎるとトマたまカレーには合わないというのがわかったので、なるべく軽い衣に仕上げ、濃厚なトマたまカレーと、しっかりした海老と衣の食感、両方を楽しんでもらえるようにしています。このトマたまカレー特有のスパイスさと海老カツの相性が本当に良く、その辺りを楽しんでもらいつつ、ボリューム感もちゃんとある一杯になったんじゃないかなと思います。

海老の本数もギリギリまで考えました。食べた感じのちょうどいいボリュームとインパクトを考えて、最終的に3本にしました。僕は一番最初から、トマたまカレーにしっかり浸けて食べたり、途中でお店にある「だしソース」をかけて食べてみたら、それもすごくおいしかったです。そこはもうお客さまの好みで、いろんなアレンジで食べていただけたらうれしいですね。

Q3. 今年も「トマたまカレーうどんシリーズ」が帰ってきましたが、毎年進化を重ね続けている点が印象的です。松岡さんご自身の中で、最近「進化した」と感じていることや、やめてしまったがこの機会に復活したいことなどはありますか。

料理に携わらせてもらうことが多いので、プライベートでいろんなお店に行き食事をするときに「この味うまいな」「この味いいな」と思うことがよくあるんです。これを職業病と言っているのか自分で職業病って言うのもおこがましいですが、そういう感覚はあります。つい「これ、次のうどんに出せないかな」と考えてしまいます。

何かいいなっていう味やアイデアが浮かんだら、浦郷さん(丸亀製麺の商品開発担当者)に連絡してしまうことが、ちょいちょいありますね。いいフレーズが浮かんだから曲を作ろうとか、「今いい歌詞浮かんだ」とスマホにメモするのと同じような感覚で連絡しています。商品名や、「こんなうどんがあったらいいな」というアイデアは、自分の携帯のメモに、とんでもない数がたまっています。それを会議で一回全部出し、そこからいらなくなったものを消していくという作業をずっとやっているの、そういう意味では自分の中でも“進化し続けている”のかもしれないですね。

Q4. これまでも「トマたまカレーうどんシリーズ」の商品開発から携わり、おいしさを極め続けてきているかと思いますが、松岡さんが“極め続けていること”はありますか。

うまいビールを飲みたいんですよ。なので、「どうやったらその一日の一杯目のビールを一番おいしく飲めるか」のために、一生懸命働いて、極めているかもしれません。そういう一日を過ごした後一杯目は、本当においしいんですよ。今日もきっと、おいしいと思います。

Q5. 最後に、新作の『海老カツトマたまカレーうどん』の登場を楽しみに待っているお客さまに向けて、一言お願いします。

今回も「トマたまカレーうどん」を待っていてくださった皆さま、本当にありがとうございます。今回は「海老カツ」ということで、『海老カツトマたまカレーうどん』を、6年目を迎えた「トマたまカレーうどんシリーズ」の中に新しく加えさせていただきました。ある意味、新しい挑戦の一杯でもあります。

ぜひこのガツンとしたおいしさを楽しんでいただきながら、海老が3尾のついていますので、しっかりした食べ応えも感じていただければと思います。打ち立てのうどんに、スパイスの効いたトマたまカレー、それに入ったふわふわの玉子、そこに存在感のある海老カツが加わって、本当に贅沢な一杯になっています。

まずはそのまま味わっていただいて、途中からは「だしソース」などをかけて、味変も楽しんでいただけたらうれしいです。ぜひ『海老カツトマたまカレーうどん』を召し上がってください。

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→

■撮影エピソード

3月某日、春の訪れを感じる穏やかな日差しの中、丸亀製麺の実店舗にて『トマたまカレーうどん』の新TVCM撮影が行われました。松岡さんの「おーい！」「帰ってきたぞー！」「今年もきたぞー！」という威勢の良い呼びかけのシーンからスタート。丸亀製麺開発チームと同じコックコートに身を包んだ松岡さんの自信と高揚感あふれる表情が、印象的に映し出されました。その後、舞台は厨房へ移り、『トマたまカレーうどん』の共同開発者としての顔をのぞかせるかのように、手際よく調理シーンの撮影が進んでいきます。揚げたての海老カツをトングで掴む場面では、「どうよ！」と新作『海老カツトマたまカレーうどん』への確かな自信が感じられる表情を見せていました。

「トマたまカレーうどんシリーズ」初※となる魚介のバランスを考え抜きたどり着いた、『海老カツトマたまカレーうどん』と、人気の『トマたまカレーうどん』『とろける3種のチーズトマたまカレーうどん』を味わえるのは今だけ。ぜひ、進化を続ける『トマたまカレーうどん』をお楽しみください。

※全国の「丸亀製麺」における、「トマたまカレーうどんシリーズ」の魚介系の販売

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→

《春から気温上昇が見込まれる今年、早くも夏の定番『冷かけうどん』が登場！新作も》

今年約1.5か月早く登場！

『冷かけうどん』専用仕立ての特製だしが「打ち立て・生」のうどんのうまさを引き立てる

丸亀製麺では、季節に合わせた限定商品をご用意しています。そのうちのひとつが、うどん一番人気の『かけうどん』を冷たいうどんと冷たいかけだしで楽しめる『冷かけうどん』。夏の定番でもあるこの商品を、今年春からの気温上昇を見据え、例年より約1.5か月早く販売。暑さが本格化する前から、季節の変化に先回りした商品をご提案します。

冷かけだしは、鰹やうるめなど複数の削り節とニボシや昆布からとる旨みに塩味が加わった、調和のとれたすっきりとした味わいが特徴です。打ち立ての冷たいうどんと絡めた際に、だしの風味や旨みがより強く感じられるよう、試行錯誤を行い、暑い時期に最後まで麺とだしをひんやりとおいしく味わっていただけるように配合や温度管理にこだわっています。



暑い日はさっぱり食べたい！食感も彩りも豊かな期間限定商品も

暑い日もさっぱりと味わっていただける商品として、『なすおろし冷かけうどん』『梅とろろ豚しゃぶぶっかけうどん』もご用意しています。

『なすおろし冷かけうどん』は丸ごとなす一本の揚げびたしと香り高い冷たいだしが相性抜群で、『冷かけうどん』専用仕立ての特製だしを含んだ揚げなすは、一口噛めばとろりとしたなすの食感とだしの香りが広がります。

『梅とろろ豚しゃぶぶっかけうどん』は、特製だしで味付けした豚しゃぶと、つるんと口当たりの良いとろろ。食感が楽しいオクラや、たっぶりのかつお節に、酸味の効いた梅が入った一杯。彩りも食感も豊かな食材たちをさっぱり楽しめる一杯です。

【商品概要】

商品名	『冷かけうどん』	新作 『なすおろし冷かけうどん』	『梅とろろ豚しゃぶぶっかけうどん』
価格(税込)	(小)340円、(並)440円、(大)630円、(得)820円	(並)790円、(大)980円、(得)1,170円	(並)790円、(大)980円、(得)1,170円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※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/tomatamacurry/)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	2026年4月21日(火)～7月中旬 ※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。		
備考	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円を別途頂戴いたします。 ※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/tomatamacurry/>

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→

《気温が高くなる今年、おでかけ先でも楽しめるさっぱりな味わいの「丸亀うどん弁当」が登場》

手づくり・できたてのおいしさをいつでも、どこでも、手軽に楽しめる「丸亀うどん弁当」

毎日職人が北海道産小麦、塩、水のみからつくるうどんに、天ぷら、きんぴらごぼう、玉子焼きを丁寧に詰めて提供する「丸亀うどん弁当」。ご注文をいただいてから、打ち立て・茹でたてのうどんを詰めるため、お弁当でもお店と変わらない、もちもちの食感をお楽しみいただけます。いつでもどこでも打ち立てのうどんのおいしさを楽しめる「丸亀うどん弁当」は、2021年4月13日の販売開始以降、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5,500万食※を突破しています。

※2021年4月13日～2026年4月4日の「丸亀うどん弁当」を販売する丸亀製麺店舗における、累計販売数

定番のおかずとさっぱりなすの揚げびたしを詰め込んだ新作が一部店舗で登場！

『なすの揚げびたしと定番おかずのうどん弁当』は、ちくわ磯辺天や野菜バラ天などの「丸亀うどん弁当」の定番おかずに、だしの旨みがじゅわっと広がるなすの揚げびたしがのって、さっぱりしながら満足感たっぷりの一品。

さらに、昨年から登場した、まろやかな口当たりでほんのりとした酸味と甘みが効いた梅肉にみずみずしい大根おろし、シャキシャキとした食感が楽しいオクラでさっぱりと味わえる『梅おろしオクラうどん弁当』、丁寧に湯通しするやわらかな豚しゃぶと、まろやかな酸味の梅肉とオクラの食感が、つるっとした打ち立てのうどんとぴったりな『豚しゃぶと梅オクラうどん弁当』も、期間限定で販売します。人気の天ぷらとおかずが入った定番の「丸亀うどん弁当」も継続して販売中。選べる味わいは450円から。バラエティ豊かなラインアップから、お好みのひと箱を見つけてください。

商品名	『なすの揚げびたしと 定番おかずのうどん弁当』	『梅おろしオクラうどん弁当』	『豚しゃぶと梅オクラ うどん弁当』
			
価格 (税込)	(並)640円、(大)830円	(並)450円、(大)640円	(並)690円、(大)880円
うどん	ぶっかけうどん(冷)		
天ぷら	野菜バラ天、ちくわ磯辺天	野菜バラ天	
おかず	きんぴらごぼう、玉子焼き		
トッピング	なすの揚げびたし、 おろししょうが、わかめ	梅、大根おろし、オクラ、わかめ	梅、オクラ、わかめ、豚しゃぶ
販売 店舗	テイクアウト窓口が 設置されている一部店舗のみ		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。 ※店舗別の販売状況は特設サイト(https://jp.marugame.com/menu/marugameudonbento/)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	2026年4月21日(火)～6月上旬	2026年4月21日(火)～9月上旬	2026年4月21日(火)～7月中旬
	※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。		
備考	お持ち帰り専用商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※青ねぎはトッピングに含まれます。		

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

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、食の感動体験を探索し手づくりの「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、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、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索し続けています。

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。