ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺
Press Release

食の感動で、この星を満たせ。
TORIDOLL→

2026年11月12日
株式会社丸亀製麺

「自分で仕上げた一杯が、一番うまい。」
打ち立て・茹でたてのおいしさはそのまま、もっと気軽に“自分好みの一杯”を
上戸 彩さんと遠藤 憲一さんが約20年ぶりに共演！
天ぷらも薬味も本能のままに選び、“自分で仕上げた一杯”を楽しむ

丸亀製麺 新TVCM 2026年11月25日（水）より全国で放送開始

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、俳優の上戸 彩さんと遠藤 憲一さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「自分で仕上げた一杯が、一番うまい。」上戸彩・遠藤憲一篇をはじめ、上戸彩篇、遠藤憲一篇の計3篇を2026年11月25日（水）より全国（一部の地域を除く）で放送開始いたします。












≪『かけうどん』が440円から390円に 好きな天ぷらを選び、無料の薬味・トッピングを思いきり盛って楽しめる≫

丸亀製麺は、一軒一軒が製麺所です。北海道産小麦100%、塩、水のみで、すべての店で毎日粉からうどんを打ち、麺を切り、釜で茹で上げます。天ぷらも店内で揚げ、だしも店内で引く。そして、お客さまがお盆を持ってレーンを進み、好きな天ぷらや薬味をご自身で選んで、ご自分の一杯を仕上げる。この「自由」こそが、丸亀製麺が26年間守ってきた原点です。

丸亀製麺は、すべての店で粉から打つ、手づくり・できたてのおいしさはそのままに、お客さま自身で選び、自分で仕上げる。そんな「心おどる、うどん体験」をもっとたくさんの方に楽しんでいただきたいと考えています。

≪「自分で仕上げた一杯が、一番うまい。」 上戸 彩さんと遠藤 憲一さんが本能のままに丸亀製麺ならではの“自分好みの一杯”を楽しむ≫

上戸 彩さんとともに出演するのは、「丸亀製麺」のTVCMに初出演となる遠藤 憲一さん。どんな役柄でも遠藤さんならではの「自分らしさ」を表現されていることから起用しました。TVCMでは、天ぷらや薬味を「自分らしく」自由に選びながら、欲望のままに一杯を仕上げる遠藤さんの姿にもご注目ください。

今回のTVCMは、丸亀製麺の店内で、上戸 彩さんと遠藤 憲一さんが打ち立て・茹でたてのうどんを受け取り、ずらりと並ぶ揚げたての天ぷらや無料の薬味・トッピングから、好きなものを自由に選んでいくシーンから始まります。『野菜かき揚げ』や「青ねぎ」「しび辛ラー油」など思い思いに盛り付けながら、自分好みの一杯を仕上げていくお二人。“本能のまま”に盛り付けて、自分で仕上げた一杯を豪快に頬張り、満足そうな笑顔で楽しみます。「自分で仕上げた一杯が、一番うまい。」というメッセージとともに、自分で仕上げた一杯に幸せそうな表情を浮かべる姿が印象的なTVCMとなっています。

インタビューでは、約20年ぶりの共演となったお互いへの印象や、普段「丸亀製麺」で楽しんでいるうどんや天ぷらの組み合わせ、お二人が選ぶ“今食べたい一杯”などについてお話しいただきました。さらに、上戸さんから遠藤さんにおすすめの「丸亀製麺」の楽しみ方を紹介する場面も。久しぶりの共演とは思えない、二人の自然な掛け合いにも、ぜひご注目ください。

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→

■新TVCM概要

タイトル：丸亀製麺「自分で仕上げた一杯が、一番うまい。」上戸彩・遠藤憲一篇
放送期間：2026年11月25日（水）～12月6日（日）
放送エリア：全国（一部の地域を除く）
URL：https://youtu.be/O5bIdJgS2V4

タイトル：丸亀製麺「自分で仕上げた一杯が、一番うまい。」上戸彩篇
放送期間：2026年11月25日（水）～12月6日（日）
放送エリア：全国（一部の地域を除く）
URL：https://youtu.be/2nw2JrVZ1jM

タイトル：丸亀製麺「自分で仕上げた一杯が、一番うまい。」遠藤憲一篇
放送期間：2026年11月25日（水）～12月6日（日）
放送エリア：全国（一部の地域を除く）
URL：https://youtu.be/j9IYRUAS10A

丸亀製麺「自分で仕上げた一杯が、一番うまい。」 インタビュー・メイキングムービー
URL：https://youtu.be/HC1TL2yzMxk

丸亀製麺公式YouTube：https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJljA
※公式YouTubeにて、11月12日（木）12時30分からご覧いただけます。

■TVCMカット　※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。

丸亀製麺「自分で仕上げた一杯が、一番うまい。」上戸彩・遠藤憲一篇








丸亀製麺「自分で仕上げた一杯が、一番うまい。」上戸彩篇






丸亀製麺「自分で仕上げた一杯が、一番うまい。」遠藤憲一篇





■上戸 彩さん、遠藤 憲一さんへのインタビュー

Q1. 今回、遠藤さんは丸亀製麺のTVCMに初出演となります。お二人がご一緒されるのは久しぶりかと思いますが、今回お互いが出演すると聞いた時、どのように感じましたか？また、お互いに以前と比べて「変わった」と感じたところがあれば教えてください。

上戸さん：エンケンさんとご一緒できるって聞いた瞬間に「よっしゃ！」って。「やったー！嬉しい！大好き！」みたいなテンションで、めちゃくちゃ嬉しかったです。作品で共演するのは20年近くぶりで。今日はお会いできて本当に嬉しかったです。

遠藤さん：彩ちゃんには、とにかくずっと会いたかったです。要所要所で思い出していました。前にご一緒したのは、彩ちゃんが16、7歳くらいの時で。今は光り輝いた美しさがありますが、当時はめちゃくちゃかわいかったんです。

上戸さん：現場でもずっと喋ってましたよね。

遠藤さん：俺は敵役だったのだけど、アドリブで「かわいい」って言ったら、そのまま使われていたこともありました。久々に会えて嬉しかったです。

上戸さん：私も嬉しかったです。

Q2. 今回、TVCMで登場する『かけうどん』は440円から390円に値下げするなど、人気商品計5種が値下げとなります。価格改定を聞いた時、まずは率直にどのように感じましたか？また、普段「丸亀製麺」では、うどんや天ぷらなどをどのように組み合わせて楽しんでいますか？

上戸さん：ただでさえお安いのに、これ以上お安くなって・・・めちゃくちゃありがたいです。

遠藤さん：390円で一杯食べられるって、なかなかないですよね。

上戸さん：最近はランチでも1,000円以上することも多いので、390円で食べられるなら、その分トッピングも増やすことができますよね。

遠藤さん：近所の丸亀製麺は、サラリーマンの方など働いてる人たちが多いところなので、390円はすごい喜ぶと思う。俺は、丸亀製麺に行くとこんなにラインアップがあるのに、いつもあったかいうどんを選んじゃって。小サイズのうどんとかき揚げ。それで、もう一杯違う味のうどんを食べるの。

上戸さん：もう一杯は毎回変えるんですか？

遠藤さん：『かけうどん』に『いなり』とか。無料の薬味・トッピングもいっぱい入れちゃう。

上戸さん：通ですね。『いなり』もおいしい。おむすびを頼んでみると、おむすびもめちゃくちゃおいしいですよ。

遠藤さん：おむすび、まだ食べたことがないんです。今度チャレンジしてみます。

上戸さん：天ぷらは何派ですか？

遠藤さん：「野菜かき揚げ」です。素朴なんだけどすごい好き。

上戸さん：「かしわ天」が一番人気で、本当においしいのでおすすめです。

Q3. 値下げ対象のうどんの中から、お二人が“今食べたい一杯”を教えてください。
[値下げ対象商品]『かけうどん』／『釜玉うどん』／『明太釜玉うどん』／『きつねうどん』／『焼きたて肉うどん（かけ）』
遠藤さん：『きつねうどん』にいっちゃうかもしれない。『焼きたて肉うどん（かけ）』にもちょっと惹かれる。

上戸さん：『焼きたて肉うどん（かけ）』おいしいですよ、お肉が甘くて。
私は必ず『明太釜玉うどん』なんです。明太子と天ぷらを組み合わせると、またおいしくて。

遠藤さん：そうだよね。ほかの人がやっている組み合わせは見ているのだけど。

上戸さん：ぜひ他の味も試してみてほしいです。

Q4. 今回のTVCMでは、「本能のまま」「欲望のままに」といった言葉も登場します。お二人が今、「欲望のままにやってみたい」と思っていることはありますか？
上戸さん：私は髪型を変えたいです。切りたいなって思った時に、バッサリ短く。ベリーショートとかにしたいなって。頭を洗うのも乾かすのも楽なので。でも、お仕事をしていると髪型一つ変えるのも、写真を撮ったり、資料を出したりしないといけないので、そこは大変だなと思います。

遠藤さん：俺は趣味で脚本を書いたりするんですよ。ほとんど仕事と変わらないですけど、それを書きためたものがあるので、実現したい。それが今の一番間近な夢かな。

上戸さん：すごい。脚本だけじゃなく、監督とか主演とかも？

遠藤さん：まだ監督とか主演とかじゃなく、とりあえず脚本で。脚本と、ちょっと出るぐらい。

上戸さん：何系ですか？

遠藤さん：ホームドラマ。好きなの、ホームドラマ。

上戸さん：私も作品の中でホームドラマが一番好きです、昔から。

遠藤さん：この顔似合わないんだけど、ちょっとサスペンス要素が入ってるホームドラマが好きです。

Q5. 今回、より多くのお客さまに丸亀製麺を楽しんでいただけるよう、価格改定を実施します。最後に、今回のTVCMの見どころと、これから楽しんでほしい丸亀製麺ならではの魅力についてメッセージをお願いします。
遠藤さん：自分でだしを入れて、そこから天ぷらを選んでっていう、その走りでしょ、丸亀製麺さんって。そこが本当にいいところだし、ワクワクします。なんといっても、俺はだしが好きなんで、丸亀製麺さんの。この390円という安さで、だしと天ぷらを味わえるので、今まで行ってくれた人もそうだけど、あまり通ったことがない人も、ぜひチャレンジしてみてください。

上戸さん：自分の好みの味を見つけていただきたいですよね！行ってください！

■撮影エピソード

撮影は丸亀製麺の実店舗にて行われました。今回のTVCMでは、打ち立て・茹でたてのうどんとだしを味わう『かけうどん』に、天ぷらや薬味・トッピングを自由に組み合わせ、その日の気分に合わせて一杯を仕上げる、丸亀製麺ならではの楽しさを描いています。

今回、丸亀製麺のTVCMに初出演となる遠藤さん。かつて映画やドラマで共演経験のある上戸さんとともに、新TVCMに出演いただきました。天ぷらや無料の薬味・トッピングを思い思いに選び、自分好みの一杯を仕上げていく姿や、完成したうどんを豪快にすする姿が印象的でした。長年、丸亀製麺のTVCMに出演している上戸さんも、好きなものを自由に組み合わせながら楽しむ姿を披露。お二人それぞれのスタイルで、丸亀製麺ならではの「選ぶ・盛る・食べる」楽しさを表現しました。さらに、自分で仕上げた一杯を豪快にすするシーンも見どころのひとつ。お二人がうどんを心から楽しむ姿を通して、好きなものを自由に選び、自分で一杯を仕上げる楽しさとおいしさが伝わるTVCMとなっています。

■上戸 彩さん、遠藤 憲一さんが選ぶ「自分で仕上げた一杯」は

上戸　彩さん、遠藤　憲一さんに「『かけうどん』を自分好みの一杯に仕上げるとしたら？」とお聞きし、それぞれ天ぷらや無料の薬味・トッピングを選んでいただきました。

＜上戸 彩さんの「自分で仕上げた一杯」＞

『かけうどん』に
天ぷらは『野菜かき揚げ』
無料の薬味・トッピングは
「青ねぎ」「おろししょうが」
を組み合わせた一杯

＜遠藤 憲一さんの「自分で仕上げた一杯」＞

『かけうどん』に
天ぷらは『かしわ天』『えび天』
無料の薬味・トッピングは
「わかめ」「おろししょうが」「しび辛ラー油」
を組み合わせた一杯

■出演者プロフィール



上戸 彩

1985年9月14日生まれ、東京都出身。
1997年、「第7回全日本国民的美少女コンテスト」で審査員特別賞を受賞。
以降、俳優として数多くのドラマ、映画、CMに出演し、幅広く活躍。
15年ぶりとなる写真集『Midday Reverie』（ミッドデイ・リヴァリー）絶賛発売中。
映画「ズートピア2」Disney+にて配信中！
Prime Original映画「沈黙の艦隊 北極海大海戦」Prime Videoにて配信中！



遠藤 憲一

1961年生まれ、東京都出身。
劇団で活躍後、83年に『壬生の恋歌』でテレビデビュー。
代表作・出演ドラマには、主演を務めた『民王R』や、『ドクターX～外科医・大門未知子～』シリーズ、『大追跡～警視庁SSBC強行犯係～』シリーズなどがある。
NHK大河ドラマや連続テレビ小説にも数多く出演しており、2026年度後期放送のNHK連続テレビ小説「ブラッサム」に出演している。

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→

≪11月25日（水）より、人気商品全5種を値下げ！≫

丸亀製麺では、2026年11月25日（水）より、『かけうどん』を440円から390円に値下げするほか、『釜玉うどん』『明太釜玉うどん』『きつねうどん』『焼きたて肉うどん（かけ）』人気商品全5種を税込価格で最大60円値下げします。

今回の値下げは、安さそのものを売りにするものではありません。もちろん、量も、材料も、人の手へのこだわりも変えません。『かけうどん』一杯が390円になることで、お好きな天ぷらを、より躊躇せずに選び、無料の薬味を思いきり盛り、ご自分の好みで一杯を仕上げていただける。その“自由の入り口”をできる限り広くすることが、今回値下げを決断した理由です。

【値下げを行う商品一覧】

締め 温



『かけうどん』

50円値下げ

旧価格（並）440円 → 新価格（並）390円

丸亀製麺の人気No.1商品。北海道産の真昆布と、厳選された複数の削り節をブレンドした混合節を合わせた、豊かな香りのだしが特長。かえしを合わせた旨みの詰まっただしを、打ち立て・茹でたてのうどんとともにお楽しみいただけます。

『かけうどん』のほかにも値下げ！

釜抜き 温



『釜玉うどん』

60円値下げ

旧価格（並）550円 → 新価格（並）490円

釜からすくい上げた茹でたてのうどんに、素早く生玉子を絡め、だししょうゆをかけて味わう讃岐の定番うどんのひとつ。とろりとなった玉子がうどんによく絡み、コクのある味わいを楽しめます。

釜抜き 温



『明太釜玉うどん』

50円値下げ

旧価格（並）640円 → 新価格（並）590円

釜から直接すくい上げる釜抜き麺と生玉子が入った釜玉うどんに、明太子と刻み海苔を添えた一杯。まろやかな玉子とピリリと辛い明太子が麺によく絡み、濃厚な味わいを楽しめます。

締め 温



『きつねうどん』

50円値下げ

旧価格（並）640円 → 新価格（並）590円

丼からはみ出るほどの大きなきつね揚げは、コクのある甘さが特長。かけだしに浸して頬ばれば、だしを含んだやさしい甘みが口の中に広がります。

締め 温



『焼きたて肉うどん（かけ）』

50円値下げ

旧価格（並）890円 → 新価格（並）840円

ご注文ごとに、お客さまの目の前で焼き上げた牛肉の旨みと玉ねぎの甘みがだしに溶けだす一杯。打ち立てうどんとの相性はもちろんのこと、具材の旨みが溶けだしたかけだしもお楽しみいただけます。

対象店舗：全国の「丸亀製麺」
※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。
※価格はすべて税込です。
※『きつねうどん』『焼きたて肉うどん』は、一部店舗では販売しておりません。
※『釜玉うどん』『明太釜玉うどん』はお持ち帰りできません。

【特設サイトURL】https://jp.marugame.com/campaign/2026fall/

■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つくり続けています。
技と感性を磨いた「麺職人たち」が、北海道産小麦100%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、多くのお客さまにご支持いただいています。






【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、こ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、多様な飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感を揺さぶる、本能が歓ぶ感動体験の提供を追求しています。そのためには従業員の“心”の幸せとお客さまの“心”の感動の両方を高める「心的資本経営」が原動力となると信じています。
今後も「食の感動体験」をどこまでも追求することで、予測不能な進化を遂げ、世界で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーとなることを目指し、国内・海外で積極的に展開してまいります。
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。