

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

2026年10月5日
株式会社丸亀製麺

選べる楽しさが広がる！毎日店で粉からつくる打ち立てのうどんをもっと楽しく！

約4年ぶりのグランドメニュー拡充 人気の期間限定商品が定番メニューに仲間入り！

発売約1ヵ月で累計販売数100万食を超える『旨辛豚つけ汁うどん』を含むうどん全4種
“うどんとだしだけ”の究極にシンプルな「丸亀うどん弁当」300円で定番商品として新登場

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、お客さまの多様なニーズに応え、気分や利用シーンに合わせて選べる楽しさをさらに広げるため、2026年10月6日（火）より約4年ぶりにグランドメニューを拡充いたします。期間限定商品として販売していた『旨辛豚つけ汁うどん』『明太クリームうどん（温）』『肉ごぼううどん』『肉ごぼうぶっかけうどん』のうどん商品4種が定番商品として、いつでも食べられるようになりました。さらに『薬味とトッピングで楽しむ お手軽うどん弁当』を全国で販売開始いたします。



《人気の期間限定商品がいつでも食べられる定番商品に！讃岐うどんをもっと楽しく！》

一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、北海道産小麦100%、塩、水のみを使って、すべての店で粉からうどんを打っています。そのうどんのおいしさを引き立てるように開発された期間限定商品のうち、今回お客さまより特にご好評をいただいている全4種が定番商品になりました。

『旨辛豚つけ汁うどん』

2026年9月の発売から約1ヵ月で累計販売数100万食※を超える人気商品。その時の気分やお腹の減り具合によって、価格はそのままうどんの量を1玉～3玉まで選べるのが幅広い年代のお客さまからご好評いただいているポイントです。ラー油の辛さがじわっと広がる甘辛いつけ汁で打ち立て・茹でたての、のど越しの良いうどんを思う存分食べたい時にもおすすめです。

※ 2026年9月2日～9月26日の期間『旨辛豚つけ汁うどん』を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

『明太クリームうどん（温）』

2026年3月の発売開始以来、SNSを中心に口コミが広がりたちまち人気商品に。ご好評にお応えて、夏には冷も登場しました。とろりとしたクリームだしは、濃厚でコク深い味わい。かつお粉を合わせることでだしの風味が際立ち、ふわふわ・もちもちの釜抜き麺とよく合います。大葉の香りがアクセント。ピリリと辛い明太子を溶かしながらうどんをすすれば、幾重にも重なるおいしさを楽しめます。

『肉ごぼううどん』『肉ごぼうぶっかけうどん』

一部地域で販売していた限定商品を初めて全国に展開します。甘辛く煮た牛肉とごぼうが打ち立てうどんと相性抜群の一杯。噛むほどに広がる牛肉の旨みと香り豊かなごぼうの味わいをお楽しみいただけます。旨みの詰まった煮汁が温かいかけだしに溶けだせば、どこか懐かしいほっとするおいしさです。かけうどん、ぶっかけうどんがお選びいただけます。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《薬味とトッピングで自由にアレンジを楽しむ！「丸亀うどん弁当」新作》

毎日すべての店で北海道産小麦100%、塩、水のみからつくるうどんをいつでもどこでも気軽に楽しめる「丸亀うどん弁当」から新商品が登場。打ち立て・できたてのうどんのおいしさを自分流にして楽しむ一品です。8種の無料薬味とトッピングや天ぷらを組み合わせて、自分好みの味わいを見つけてください。お持ち帰り限定で1玉300円でご用意しています。



【新定番商品】

商品名	『旨辛豚つけ汁うどん』		『明太クリームうどん』	
	締め 冷 新定番  ※写真はうどん3玉です ※写真とは異なる器でご提供する場合がございます。 ※季節により仕立てが変更となる可能性がございます。		釜 温 新定番 	
価格(税込)	990円 ※うどんの量は、同一価格で 1玉、1.5玉、2玉、2.5玉、3玉選択可能。		(並)690円、(大)880円、(得)1,070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。			
販売期間	好評販売中		2026年10月6日～全国販売開始	
備考	お持ち帰り対象外の商品です。		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、締めた温うどんでご提供します。 ※容器代として1杯につき50円を別途頂戴します。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。	
商品名	『肉ごぼううどん』		『肉ごぼうぶっかけうどん』	
	締め 温 新定番 		締め 温 新定番 冷 	
価格(税込)	(並)640円、(大)830円、(得)1,020円			
販売店舗	全国の「丸亀製麺」ロードサイド(主に幹線道路沿い)を中心とした店舗 ※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。			
販売期間	2026年10月6日～全国販売開始			
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/260905/>

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→

【グランドメニューに新登場する「丸亀うどん弁当」1種】

商品名	『薬味とトッピングで楽しむ お手軽うどん弁当』 新 定 番 
価格(税込)	(1玉)300円、(2玉)500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。
販売期間	2026年10月6日～販売開始
備考	お持ち帰り専用商品です。 ※うどん1玉は並サイズ、2玉は得サイズです。 ※お持ち帰り商品は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/marugameudonbento/>

※画像はイメージです

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、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。