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25日
株式会社丸亀製麺

打ち立て・茹でたてのうどんに、お店で引くだし
丸亀製麺、今年も冬の温かい「丸亀うどん弁当」はじめました。

2026年11月25日（水）から全国の「丸亀製麺」にて販売開始

肉厚な雪国まいたけの旨みが詰まった、冬限定「まいたけ天のうどん弁当」も帰ってきた！

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、打ち立て・茹でたてのうどんを温かい「かけだし」で味わう冬の「丸亀うどん弁当」を2026年11月25日（水）より全国の丸亀製麺にて、期間限定で販売します。また、冬限定『まいたけ天と定番おかずのうどん弁当』も同日より販売開始します。

11月に入り、すでに12月下旬並みの厳しい寒さが各地で報じられるなど、本格的な冬の訪れが感じられる今年。丸亀製麺では、心身にしみわたる冬の「うまい」が詰まった温かい一杯を豊富にご用意しています。毎日すべての店で麺職人※1が粉からつくる、打ち立て・茹でたてのうどんをいつでも、どこでもお楽しみいただけます。

※1 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。

≪茹でたてのうどんと温かい「かけだし」で楽しむ！
雪国まいたけなど冬の「うまい」が詰まった、この時期だけの「丸亀うどん弁当」が今年も登場≫



2021年4月の販売開始以降、累計5,900万食※2を突破した人気商品「丸亀うどん弁当」から、寒い季節にうれしい、冬の温かい「丸亀うどん弁当」が今年も登場します。北海道産小麦100%、塩、水のみからつくる、打ち立て・茹でたてのうどんがしっかり1玉。お店で引く香り高いだし、店内で一つひとつ揚げた天ぷらや定番おかず（きんぴらごぼう・玉子焼き）、さらに人気の無料トッピング「わかめ」をご注文ごとに、一箱に詰めてご提供します。食べる直前に温かい「かけだし」を合わせることで、ご自宅などお好きな場所で、手づくり・できたてのおいしさをそのままお楽しみいただけます。

今年も、肉厚な雪国まいたけをからっと天ぷらにした、冬限定『まいたけ天と定番おかずのうどん弁当』が登場します。温かい「かけだし」とともに味わうことで、まいたけならではの濃厚な旨みと豊かな香りが口いっぱいに広がります。また、えび天やかしわ天など人気の天ぷらを詰め合わせた、冬の「丸亀うどん弁当」3商品も同時に販売開始します。

また、温かい「かけだし」に加えて、引き続き、冷たい「ぶっかけだし」もお選びいただけます。さらに、今年10月から販売を開始した、1玉300円からお楽しみいただける『薬味とトッピングで楽しむお手軽うどん弁当』も加わり、その日の気分に合わせて選べる、幅広いラインアップをご用意しています。

※2 2021年4月13日～2026年11月17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







≪冬の「丸亀うどん弁当」を熱々でもっとおいしく！ご自宅でのおすすめの食べ方≫

食べる直前にうどんとだしを合わせるのがおいしさのポイントです。天ぷらとおかずは、別々に味わうのはもちろん、うどんにのせて一緒に楽しむのもおすすめ。冬ならではの温かい「かけだし」のおすすめの食べ方をご紹介します。

温かい「かけだし」のおすすめの食べ方

1



温かい「かけだし」にうどんを入れ、ほぐしながらお召し上がりください。

2



天ぷらとおかずは、別々に食べても、うどんにのせても良し。お好みのスタイルでどうぞ。

3



天ぷらを熱々で召し上がりたい方は、一度くしゃくしゃに丸め広げたアルミホイルに、天ぷらを重ならないように並べ、オーブントースター（500W）で5分温めたら出来上がりです。

※容器は電子レンジ非対応です。
※イラストはイメージです。

【商品概要】

今年は、温かい「かけだし」、冷たい「ぶっかけだし」とお好みの天ぷら、並・大の選べるうどんの量に加え、『薬味とトッピングで楽しむお手軽うどん弁当』も登場し、合計18種類のラインアップをご用意しています。

	期間限定『まいたけ天と定番おかずのうどん弁当』	『2種の天ぷらとおかずの定番うどん弁当』	『えび天と定番おかずのうどん弁当』	『かしわ天と定番おかずのうどん弁当』
商品名				
価格（税込）	（並）590円、（大）780円	（並）490円、（大）680円	（並）590円、（大）780円	（並）590円、（大）780円
うどん	かけうどん（温）、またはぶっかけうどん（冷）			
天ぷら	まいたけ天 ちくわ磯辺天 野菜バラ天	ちくわ磯辺天 野菜バラ天	えび天 ちくわ磯辺天 野菜バラ天	かしわ天 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	わかめ、青ねぎ			
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。			
販売期間	温かい「かけだし」の「丸亀うどん弁当」、『まいたけ天と定番おかずのうどん弁当』 2026年11月25日（水）～2027年3月上旬まで 冷たい「ぶっかけだし」の「丸亀うどん弁当」好評販売中 ※販売状況によって、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。並はうどん1玉、大はうどん1.5玉です。 ※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。 ※温の容器については電子レンジ非対応となります。			

	『薬味とトッピングで楽しむお手軽うどん弁当』
商品名	
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	好評販売中
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/

■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。