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→

Press Release

2026年11月17日
株式会社丸亀製麺

《鴨と牡蠣で“冬入り”、丸亀製麺は「冬のおいしさ」がつまってる！》
お店でひと手間かけた、冬の味覚を温かいうどんと
今年は“焼きたて”に進化！『焼き鴨ねぎうどん』
ご注文ごとに火入れする「牡蠣たまあんかけ」店内で丁寧に揚げる「こく旨 牡蠣ぶっかけ」も

2026年11月25日（水）から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始

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、全国のロードサイド店を中心に『焼き鴨ねぎうどん』『牡蠣たまあんかけうどん』を2026年11月25日（水）より期間限定で販売いたします。また、同日より『こく旨 牡蠣ぶっかけうどん』をショッピングセンター・テナント店を中心に販売開始いたします。

毎年「丸亀製麺の冬がやってきた」と感じさせる「鴨」と「牡蠣」のうどんが今年も登場します。寒さが深まり、心も体も温まるものが恋しくなる季節。丸亀製麺ならではの、お店でつくる打ち立て・茹でたてのうどんに、ひと手間かけた冬の味覚、食材の旨みが溶け込んだだしなど、「冬のおいしさ」がつまった商品をご用意します。冬ならではのおいしさを、日常の中で身近にお楽しみいただけます。



《冬の味覚をこだわりのだしと打ち立てうどんと“焼きたて”で香ばしさと旨みを引き出した鴨と、ぷりっと濃厚な旨みの牡蠣》

冬の味覚である「鴨」と「牡蠣」。旨みが溶け出しただしと相性抜群の打ち立てうどんとともに味わうことで、寒い季節に冷えた体を温めます。

販売開始から約10年、毎冬の人気1位2位を争う『鴨ねぎうどん』が、今年は合鴨肉をご注文ごとにお店で焼き上げる『焼き鴨ねぎうどん』に進化しました。しっかりと焼き目をつけた合鴨肉は、旨みがぎゅっと凝縮し、噛むほどに焼き鴨の脂の甘みと香ばしさを感じます。打ち立てうどんにこく深い鴨だしが絡み、ひと口ごとに鴨のおいしさを堪能できます。

『牡蠣たまあんかけうどん』は、ご注文ごとに店内で牡蠣と玉子あんかけを一緒に煮立てて仕上げます。濃厚な旨みが溶け込んだだしを、釜から直接すくい上げたふわふわもちもちのうどんと味わう、体の芯から温まる熱々の一杯です。

『こく旨 牡蠣ぶっかけうどん』は、からっと揚げた牡蠣の濃厚な旨みを楽しめる一杯です。魚介の旨みたっぷりの特製海醤だれと、バター風味※を合わせたぶっかけだしのこく深い味わいと、打ち立てのうどんのおいしさが重なり、冬ならではの満足感をお届けします。

※バター風味のマーガリンを使用しています。

香ばしく焼き上げた鴨や、濃厚な旨みが広がる牡蠣。それぞれの具材のおいしさを、打ち立て・茹でたてのうどんとともに楽しめるのも、一軒一軒が製麺所である丸亀製麺ならでは。寒い日のお食事はもちろん、少し贅沢をしたい日にも。体だけでなく、心まで満たされる「冬のおいしさ」がつまった一杯を、ぜひご堪能ください。

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→

《今年は“焼きたて”に進化！香ばしさと旨みが広がる『焼き鴨ねぎうどん』こだわりのポイント》



【こだわり①】ご注文ごとに焼き上げる、合鴨肉の旨み

今年の『焼き鴨ねぎうどん』は、合鴨肉をご注文ごとにお店で一枚ずつ丁寧に焼き上げます。焼き上げることで、合鴨肉の旨みが凝縮。噛むほどに広がる鴨ならではの脂の甘みと香ばしさでさらにおいしくなりました。従来の『鴨ねぎうどん』から調理方法を変え、焼き上げるからこそ楽しめる、鴨のおいしさを追求しました。



【こだわり②】焼いた鴨と白ねぎの旨みが溶け込む、こく深い特製鴨だし

焼き上げた合鴨肉の脂の甘みを最大限引き出せるように、店内仕立ての白だしに、甘めのぶっかけがえしを合わせた特製だしを加えてひと煮立ち。鴨から溶け出す旨みと、寒い時期に甘みを増す白ねぎの旨みがだしに重なり、こく深くもつい飲み進めたくなる味わいに仕上げました。



【こだわり③】鴨の旨みを、打ち立てうどんと。刻み柚子と三つ葉で爽やかに

旨みが溶け出した熱々の特製鴨だしがしっかりとしたコシのある打ち立てうどんによく絡みます。仕上げに添える刻み柚子と三つ葉が、ひと口ごとに爽やかな香りを添え、こく深い味わいを引き立てます。



《牡蠣の濃厚な旨みを堪能！『牡蠣たまあんかけうどん』こだわりのポイント》



【こだわり①】ぷりぷりの牡蠣の凝縮された旨み

ぷりっとした食感と濃厚な旨みが特長の牡蠣を5個使用。ご注文ごとに牡蠣と玉子あんかけ、細切りにした白ねぎを一緒に煮立てることで、牡蠣の旨みを閉じ込めながらふっくらぷりっとした食感に仕上げます。牡蠣そのもののおいしさはもちろん、旨みが溶け出した玉子あんかけも楽しめる、冬ならではの一杯です。



【こだわり②】牡蠣の旨みをさらに引き立てる、手づくり玉子あんかけ

店内で数時間おきに引く香り豊かな白だしをベースに、玉子を数回に分けて加え、丁寧に仕上げる玉子あんかけ。牡蠣の濃厚な旨みと、白ねぎの甘みが玉子あんかけにも染み出し、奥深い味わいを楽しめます。



【こだわり③】玉子あんかけがよく絡む、もちもちの釜抜き麺

『牡蠣たまあんかけうどん』は、茹で上がったうどんを釜から直接すくい上げ、水で締めずに盛りつける釜抜き麺でご提供します。表面にほどよい毛羽立ちがあり、だしがよく絡むのが特長です。打ち立て・茹でたてならではの、ふわふわもちもちとしたうどんに、牡蠣の旨みがつまった玉子あんかけをたっぷり絡めてお召し上がりください。

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→

《牡蠣の濃厚な旨みを堪能！『こく旨 牡蠣ぶっかけうどん』こだわりのポイント》



【こだわり①】旨みを閉じ込めた、からっと揚げた牡蠣
濃厚な旨みが特長の牡蠣に、薄く粉をつけ、お店で一つひとつ丁寧に揚げました。揚げることで牡蠣の旨みをぎゅっと閉じ込め、外はさくっと、中はぷりっとした食感に。噛むほどに牡蠣ならではの濃厚なおいしさが口いっぱいに広がります。まずはそのまま、からっと揚げた牡蠣のおいしさをお楽しみください。



【こだわり②】特製海醤だれとバター風味※が広がる、濃厚な味わい
牡蠣のおいしさをさらに引き立てるのが、特製海醤だれとバター風味※。磯の香りとこく深い味わいが、牡蠣の濃厚な旨みと重なり、食べ進めるほどに豊かなおいしさが広がります。打ち立て・茹でたてのうどんにもよく絡み、ひと口ごとに満足感のある味わいをお楽しみいただけます。
※バター風味のマーガリンを使用しています。



【こだわり③】焼きバラ海苔、黒こしょう、レモンで味わいにアクセント
仕上げに添えた焼きバラ海苔の豊かな磯の香りと、黒こしょうのピリッとした刺激が、牡蠣の旨みを引き立てます。さらに、レモンを絞れば爽やかな酸味が加わり、濃厚な味わいの中にさっぱりとした後味が広がります。食べ進めながら変化する味わいを、打ち立て・茹でたてのうどんとともにお楽しみください。

【商品概要】

商品名	『焼き鴨ねぎうどん』 	『牡蠣たまあんかけうどん』 	『こく旨 牡蠣ぶっかけうどん』 
価格（税込）	（並）890円、（大）1,080円、 （得）1,270円	（並）890円、（大）1,080円、 （得）1,270円	（並）890円、（大）1,080円、 （得）1,270円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」のロードサイド （主に幹線道路沿いにある独立店舗）を中心とした店舗		全国の「丸亀製麺」のショッピングセンターおよびテナント店を中心とした店舗
	※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/yakikamonegi/）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11月25日（水）～1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	『焼き鴨ねぎうどん』はお持ち帰り可能商品です。 『牡蠣たまあんかけうどん』『こく旨 牡蠣ぶっかけうどん』はお持ち帰りできません。 ※『焼き鴨ねぎうどん』は、お持ち帰りの場合、三つ葉はつきません。 ※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。 ※お持ち帰り後は、2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※『牡蠣たまあんかけうどん』『こく旨 牡蠣ぶっかけうどん』は数量限定です。 無くなり次第、早期終売の可能性があります。 ※牡蠣の大きさには個体差があります。 ※『こく旨 牡蠣ぶっかけうどん』にはマーガリンを使用しています		

【特設サイトURL】https://jp.marugame.com/menu/yakikamonegi/

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→

≪寒い季節に食べたい、おすすめうどんも豊富にご用意≫

丸亀製麺では、寒い季節にぴったりな温かいうどんを、期間限定商品から定番商品まで豊富にご用意しています。釜から直接すくい上げた、ふわふわもちもちの「釜抜き麺」や、水できゅっと締めた、つるんとしたのど越しとコシのある「締めた麺」など、仕立てによって異なるおいしさをお楽しみいただけます。

また、11月25日（水）からは手づくり・できたてのおいしさはそのままに、人気商品計5種を税込価格で最大60円値下げします。お好きな天ぷらや無料の薬味を思いきり盛り、自分好みに仕上げる「冬のあたたかい一杯」をお楽しみください。

【ふわふわもちもち食感の「釜抜き麺」を堪能できる、おすすめのうどん】

とろっとした口あたりで、冷えた体を芯から温める「玉子あんかけ」が楽しめる商品。冬ならではの、やさしい味わいです。



季節限定
『玉子あんかけうどん』

（並）590円、（大）780円
（得）970円



季節限定
『明太玉子あんかけうどん』

（並）690円、（大）880円
（得）1,070円

※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。

【11月25日（水）から値下げする、新価格で楽しめる定番うどん】

50円値下げ



『かけうどん』
新価格（並）390円

60円値下げ



『釜玉うどん』
新価格（並）490円

50円値下げ



『明太釜玉うどん』
新価格（並）590円

50円値下げ



『きつねうどん』
新価格（並）590円

50円値下げ



『焼きたて肉うどん（かけ）』
新価格（並）840円

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（かけ）』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/

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→

■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。