

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→

Press Release

2026年8月27日
株式会社丸亀製麺

《9月は暑い日が続く“まだ夏”！気候が読めない今年は、食欲も迷子？》

迷える食欲に寄り添う、うどんの量、つけ汁の味わいが選べる
「豚つけ汁うどん」登場！3玉まで同一価格、新作“濃厚魚介”も
～2026年9月2日(水)から全国の丸亀製麺にて販売開始～

上戸彩さんナレーションの新TVCMも9月2日(水)より放映

＜もはや秋ではない「9月の食欲」を大調査！＞

9月は「何を食いたいかわからない」6割以上が“食欲迷子”である実態が明らかに

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、『旨辛豚つけ汁うどん』と、新作『濃厚魚介豚つけ汁うどん』の2種類を2026年9月2日(水)から全国の丸亀製麺にて販売します。

近年、9月の平均気温は全国的に高くなっており、2025年は平年と比べて北日本で2.2℃、東日本・西日本で2.7℃高くなる※1など、暦の上では秋を迎えても、体感では“まだ夏”と感じることも多いのではないのでしょうか。さらに今年は、最高気温が40℃を超える「酷暑日」が過去最多の34地点で記録※2される一方、台風の同時発生など、不安定な天候や大きな気温変化も見られました。そうした夏と秋の境目に揺れる9月の食欲について、丸亀製麺が調査を実施。その結果、多くの人が気温や気分によって食いたいものを決めきれない“食欲迷子”になっていることが明らかになりました。「9月は秋」というこれまでの常識が変わりつつある今。丸亀製麺は、“まだ夏”の食欲に寄り添う選択肢として、その日の気分や食欲に合わせて量も味わいも選べるラインアップを展開します。



《9月は“まだ夏”！揺れる季節の食欲に「量も・味わいも」気分に合わせて選べるラインアップ》

昨年は“まだ夏”の需要を捉え、冷たい『旨辛豚つけ汁うどん』を販売し、一昨年の温かい商品と比べ販売期間が短かったにも関わらず、販売数は約40%増を記録しました。まだ冷たいものを食いたい9月に、水で締めたコシのある冷たいうどんと、たっぷりのひんやり豚しゃぶを味わえる一杯として、多くのお客さまにご好評をいただきました。

今年はさらに、水できゅっと締めた打ち立ての冷たいうどんのコシとのど越しを、異なる味わいのつけ汁でお楽しみいただける2商品をご用意。昨年に引き続き、甘めのつけ汁にラー油の辛さがじわっと広がる『旨辛豚つけ汁うどん』と、魚介の香りと旨みが広がる温かいつけ汁の『濃厚魚介豚つけ汁うどん』が新たに登場します。コシのある冷たいうどんに、店内仕込みのひんやりやわらかな豚しゃぶ、シャキシャキの小松菜ナムルを合わせてつけ汁にくぐらせれば、つるりとど越しのよいうどんにつけ汁の旨みが絡み、思わず箸が進みます。うどんの価格はそのまま1玉、1.5玉、2玉、2.5玉、3玉まで、5パターンの中から麺の量をお選びいただけます。気温差や気候の変化に揺れる今年、味わいも量も、その日の気分や食欲に合わせて自由に楽しめる一杯です。すべての店で毎日粉から打ち、打ち立て・茹でたてで提供する丸亀製麺のうどんを、お腹いっぱいお召し上がりください。

※1 気象庁「日本の地域平均気候表」(2025年9月)

※2 気象庁「2026年7月中旬～下旬の顕著な高温と今後の見通しについて」

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→

《冷たい旨辛と温かい濃厚魚介“まだ夏”の揺れる食欲に寄り添う、2種類の「豚つけ汁うどん」》

【こだわり①】打ち立てうどんをたっぷり味わう！1玉から3玉まで同一価格でご提供

うどんは、1玉、1.5玉、2玉、2.5玉、3玉の5パターンの中から、同一価格でお選びいただけます。天ぷらなどと合わせてうどんを味わいたいときも、うどんですっかりお腹を満たしたいときも、その日の気分やお腹の空き具合に合わせて、好きな量の打ち立てうどんをお楽しみください。



【こだわり②】店内仕込みのひんやりやわらかな豚しゃぶと

ごま油香るシャキシャキ小松菜ナムル

豚しゃぶは、店内で一枚一枚丁寧に湯通しし、風味豊かな特製だしに漬け込むことで、ひんやりやわらかな食感に仕上げました。たっぷりの豚しゃぶに、ごま油がほのかに香るシャキシャキの小松菜ナムルを合わせ、味わいと食感にアクセントを加えています。冷たいうどんとともにつけ汁にくぐらせて頬張れば、豊かな味わいが口いっぱいに広がります。



《『旨辛豚つけ汁うどん』のこだわり》

【こだわり①】ラー油の辛さがじわっと広がる、甘めのつけ汁

甘めのつけ汁にラー油を効かせた旨辛な味わいです。ラー油の辛さが、一口ごとにじわっと広がり、つけ汁に辛みとコクが重なります。コシのあるうどん、ひんやり豚しゃぶと相性抜群で、食べ進めるほどにあとを引く味わいをお楽しみいただけます。



【こだわり②】温泉玉子を加えて、濃厚でまろやかな味わいに

有料トッピングの温泉玉子(+100円)※もおすすです。甘辛いつけ汁に濃厚な黄身を溶かせば、まろやかな味変に。途中から温泉玉子を割ることで、おいしさの変化もお楽しみいただけます。

※『旨辛豚つけ汁うどん』に限り、温泉玉子は+100円で追加可能です。



《新作『濃厚魚介豚つけ汁うどん』のこだわり》

【こだわり①】かつお粉と魚介粉で、旨み広がる濃厚なつけ汁

とろみのある濃厚なつけ汁は、かつお粉とイワシやサバをはじめとする魚介粉の旨みを重ねました。温かく仕立てることで風味が引き立ち、冷たいうどんに濃厚な旨みがよく絡み、奥行きのある味わいを存分にお楽しみいただけます。



【こだわり②】かけだしを加えて、最後の一滴まで

うどんを食べ終えた後は、つけ汁にかけだしを加えて楽しむのもおすすめ。北海道産の真昆布をはじめ、厳選した複数の削り節をブレンドした香り豊かなかけだしを加えることで、濃厚なつけ汁がまろやかな味わいへと変化します。つけ汁としてはもちろん、最後はだしの余韻を味わいながら、魚介の旨みを最後の一滴までお楽しみいただけます。



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→

【商品概要】

商品名	『旨辛豚つけ汁うどん』  ※写真はうどん3玉です。 ※写真とは異なる器で提供する場合がございます。	『濃厚魚介豚つけ汁うどん』  ※写真はうどん3玉です。 ※写真とは異なる器で提供する場合がございます。
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。	1,090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。
販売 開始日	2026年9月2日(水)～	
販売 店舗 ・ お持ち帰り について	全国の「丸亀製麺」 ※販売状況によって、販売期間、終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。 ※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/butatsukejiru/)をご確認ください。 ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況によって商品の販売を中止させていただく場合がございます。 ※持ち帰り対象外です。	

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

《その日の気分に合わせて選べる冷たいうどんが続々！
『こく旨ごまだれ豚玉うどん』、『明太とろろぶっかけうどん』も登場》

ねりごまならではの濃厚なコクに豆乳を合わせたまろやかさを楽しめる、特製のごまだれが特長の『こく旨ごまだれ豚玉うどん』。ひんやりやわらかな豚しゃぶ、まろやかな温泉玉子、シャキシャキ野菜が重なり、濃厚ながらも後味はさっぱり。つるりとのど越しのよい冷たい打ち立てうどんと、ごまの風味をお楽しみください。

『明太とろろぶっかけうどん』は、ピリリと辛い旨み豊かな明太子と、とろりとなめらかなとろろを混ぜ合わせ、打ち立ての冷たいうどんと一緒に楽しむ一杯。ぶっかけだしと味わうことで、一体となった明太子の旨み、とろろのまろやかさ、だしの風味をお楽しみいただけます。最後までさっぱりとのど越しよくお召し上がりください。

『こく旨ごまだれ豚玉うどん』 並890円、大1,080円、得1,270円

『明太とろろぶっかけうどん』 並590円、大780円、得970円

※『こく旨ごまだれ豚玉うどん』のごまだれにおろしニンニクを使用しています。

※販売期間：2026年9月2日(水)～10月上旬

※販売状況によって、販売期間、終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。



《「9月の食欲」に関する実態調査》

丸亀製麺では、暑さが残る9月の季節感と食欲の実態を明らかにするため、「9月の食欲」に関する実態調査を実施しました。その結果、多くの人が、9月は“まだ夏”と感じていることに加えて、「何を食べていかかわらない」という“食欲迷子”であることが明らかになりました。

【調査結果サマリ】

- ①9月に“まだ夏だな”と感じる日数について、「ほぼ毎日(25日以上)」または「ほとんど(20日程度)」と回答した人は、合わせて68.1%(図1)
- ②“秋になった”と感じ始める月について、「9月」と回答した人はわずか13.5%。一方、76.6%が「10月以降」と回答(図2)
- ③「9月は暦の上では秋だが、実際の気候や生活はまだ夏に近い」という考えに89.2%が共感。さらに、63.9%が、9月に外食店で秋らしいメニューが増えるのは、実際の気候や体感に対して早いと感じていることが判明し、世間が秋ムードへと移り変わる一方で、生活や食欲はまだ夏だと感じていることがわかりました(図3)
- ④63.6%が、9月に食欲はあるものの「何を食べていいのか決められない」「食べたいと思えるものが見つからない」と感じており、“食欲迷子”を感じたことがある人が一定数存在することが判明(図4)
- ⑤9月に食べたくなるものは、「さっぱりしたもの」「冷たいもの」が上位に。一方、「こってりしたもの」「辛いもの」「しっかり・がっつりしたもの」や「特にない」にも回答が分かれしました。味わいや量に対して、様々なニーズが存在する結果となりました。(図5)

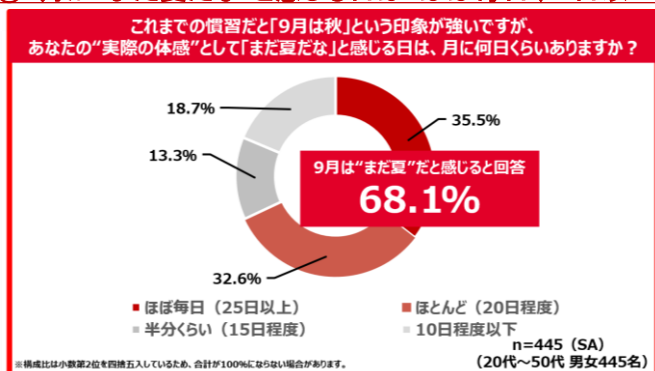
【調査概要】

調査名:「9月の食欲」に関する実態調査

対象者:20代~50代 男女445名

調査方法:インターネット調査

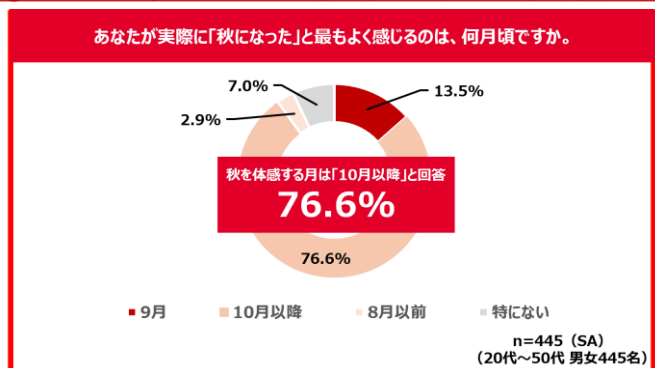
①9月が“まだ夏だな”と感じる日は「ほぼ毎日(25日以上)」「ほとんど(20日程度)」と回答する人が68.1%



「9月に“まだ夏だな”と感じる日は、月に何日くらいありますか」という設問に対し、「ほぼ毎日(25日以上)」が35.5%、「ほとんど(20日程度)」が32.6%となり、合わせて68.1%が、9月の大半を“まだ夏”と感じていることがわかりました。

図1

②76.6%が“秋になった”と感じ始める月は10月以降で、9月で秋を感じる人はわずか13.5%



実際に「秋になった」と最もよく感じる月について聞いたところ、「9月」と回答した人は13.5%でした。一方、「10月」「11月」「12月以降」と回答した人は合わせて76.6%となり、多くの人が秋を体感し始めるのは10月以降であることがわかりました。暦の上での季節と、生活者が実感する秋の始まりにはズレがあることがうかがえます。

図2

このうどんは、生きている。

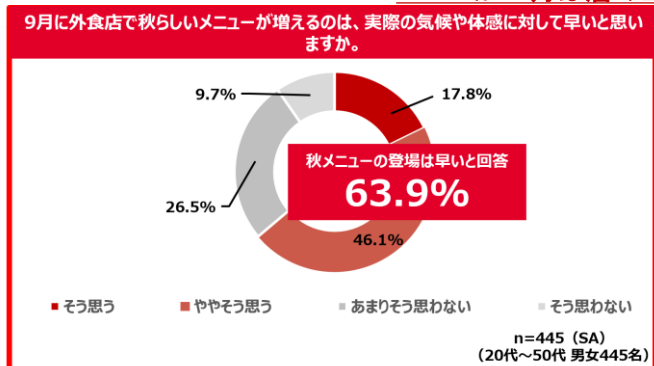
食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

③「秋らしいメニューはまだ早い」63.9%。食べたいものも“まだ夏”傾向に

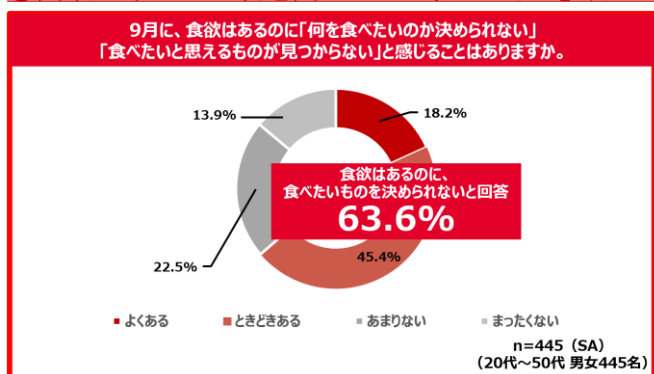
89.2%が「9月は暦の上では秋でも、実際の気候や生活はまだ夏」と実感



9月の気候や生活がまだ夏に近いと「とても感じる」人は58.9%、「やや感じる」人は30.3%となり、合わせて89.2%にのぼりました。また、秋らしいメニューが増えるのは実際の気候や体感に対して早いと「そう思う」「ややそう思う」人は63.9%となり、店頭が秋へ移り変わる一方、生活者の体感はまだ夏にとどまっていることがうかがえます。

図3

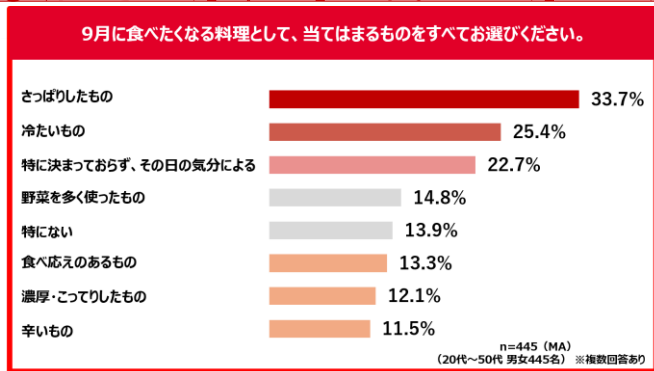
④食欲はあるのに「何を食べたいかわからない」9月の“食欲迷子”は63.6%



9月に、食欲はあるものの「何を食べたいのか決められない」「食べたいと思えるものが見つからない」と感じることがあるか聞いたところ、「よくある」が18.2%、「ときどきある」が45.4%となり、合わせて63.6%にのぼりました。単に食欲がないのではなく、食欲はあっても食べたいものを決めきれない“食欲迷子”が、9月に一定数存在することがわかりました。

図4

⑤9月は「さっぱり」「冷たい」が上位。「がっつり」「こってり」「辛い」さらに「特にない」にも回答が分かれる



9月に食べたいものは、「さっぱりしたもの」が33.7%、「冷たいもの」が25.4%と上位に。一方、「食べ応え」「濃厚・こってり」「辛い」にも回答が集まり、13.9%は「特にない」を選択するなど、回答が分かれました。

さらに、62.0%が「冷たいもの」と「しっかり・がっつりしたもの」を同時に食べたいと回答し、相反する食欲が併存していることがわかりました。

図5

《新TVCM 丸亀製麺「打ち立てを、つけ汁で味わう。豚つけ汁うどん」篇 概要》

俳優の上戸彩さんがナレーションとして出演する新TVCM 丸亀製麺「打ち立てを、つけ汁で味わう。豚つけ汁うどん」篇を2026年9月2日(水)より全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。

今回のTVCMでは、2種類のつけ汁で味わう「豚つけ汁うどん」のおいしさを、上戸彩さんのナレーションとともに描きます。ラー油を効かせた“旨辛”と、魚介の旨みを重ねた“濃厚魚介”の2つの味わいに加え、うどんを1玉から3玉まで同一価格で選べる商品の魅力を、食欲をそそる映像とともにお伝えします。

タイトル: 丸亀製麺「打ち立てを、つけ汁で味わう。豚つけ汁うどん」篇(15秒)

放送開始日: 2026年9月2日(水)

放送エリア: 全国(一部の地域を除く)

ナレーション: 上戸 彩さん

URL: <https://youtu.be/PuQ0D7tyswA>



丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmIAeLv0l1c3ajaWTMKJlJ4>

※公式YouTubeにて、8月27日(木)11時からご覧いただけます。

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 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ます。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、本能が欲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。