

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2026年9月29日

株式会社丸亀製麺

＜辛くて！！旨くて！！クセになるやつ！！作っちゃった！！＞

丸亀製麺×松岡昌宏さん、初の“まぜうどん”に挑戦
打ち立てもちもちのうどんに、濃厚具材が絡んでやみつき
ガツンとニンニク！『肉辛まぜうどん』が新登場

2026年10月6日(火)から全国の「丸亀製麺」にて期間限定販売

～松岡昌宏さん出演の新TVCMも同日より放送開始～

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、食の感動体験を探究し、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、松岡昌宏さん(株式会社MMsun)と共同開発した完全新作、ガツンとニンニク！『肉辛まぜうどん』を、2026年10月6日(火)から全国の「丸亀製麺」にて期間限定で販売いたします。

また、松岡昌宏さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「完全新作！ガツンとニンニク！肉辛まぜうどん」予告篇を2026年10月4日(日)より放送し、続いて10月6日(火)より新TVCM 丸亀製麺「食べたらもう、戻れない。肉辛まぜうどん」篇を全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。「丸亀製麺とつくったぜ！」という松岡さんの力強い宣言や「まぜれば、うどんが止まらない！」とまぜうどんならではの楽しみ方を伝える姿にもぜひご注目ください。

＜松岡昌宏さんとの共同開発から生まれた！濃厚な味わいのかつてない“まぜうどん”＞



丸亀製麺では、2021年から松岡昌宏さんとともに、今まで出会ったことのない味を追い求め「トマたまカレーうどんシリーズ」をはじめとする共同開発商品を生み出してきました。そんな中、今回新たに挑戦したのが、松岡さんとの共同開発として初となる“まぜうどん”です。

まぜうどんとは、具材とうどんをまぜることで旨みや香り、食感が重なり、まぜるほどに変わるおいしさを味わうことができる一杯です。

今回の『肉辛まぜうどん』で特に追求したのは、濃厚な味わいの具材とうどんとの相性です。そのため、具材がよく絡むように、茹で上がった麺を釜から直接すくい上げる「釜抜き麺」を使用しました。カレー粉など複数の香辛料を効かせた特製ミンチの旨みに、生ニラのシャキシャキとした食感、生ニンニクの食欲をそそる香りや刺激、ガリトマトの爽やかなアクセントが重なり、まぜるほどに濃厚で旨辛な味わいに。さらに、まるやかな玉子が個性豊かな具材をまとめ上げ、打ち立てもちもちのうどんに旨みをしっかりと絡めます。途中でトマト酢を加えることで、辛さをマイルドに変化させ、一杯の中で何度も変わるおいしさをお楽しみいただけます。

まぜるほどに旨みや香り、食感が重なる『肉辛まぜうどん』。思わずかき込みたくなる、丸亀製麺と松岡さんの本気の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

× 松岡昌宏

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→

《松岡さんからメッセージ》



辛くて!! 旨くて!!
7セトなるやつ!!
作っちゃった!!

丸亀製麺との新商品開発。
今回も、松岡の本気を詰め込みました。
挑んだのは、まぜて食べる一杯。今回いちばん
突き詰めたのは、うどんとの相性です。
麺に絡んだとき、まぜたときに、はじめて完成
する味を、何度も何度も確かめました。丸亀
製麺がうどんひと筋で時間をかけて磨いてき
た麺があったからこそ、この具が活きる。

共創でしか生まれない
一杯です。ガリトマトや
トマト酢で、まぜるほど
に表情を変えていくのも、
この一杯の楽しみ方。

松岡昌宏



《もちもちうどんに絡む！濃厚やみつきな8つのこだわりを徹底解剖》

『肉辛まぜうどん』は、具材がよく絡むように、打ち立てもちもちの釜抜き麺に、香りや食感、味わいの異なる6つのやみつきの具材を乗せた一杯です。

店内仕込みの「特製ミンチ」、生ならではの香りや刺激が広がる「生ニラ」「生ニンニク」、爽やかなアクセントを加える「ガリトマト」、香り豊かな「刻みのり」など、多様な具材をまぜることで『肉辛まぜうどん』ならではの濃厚な味わいを生み出します。

さらに「玉子」が具材とうどんをなめらかにつなぎ、全体に一体感をプラス。今回の商品のために開発した「トマト酢」を加えれば、辛さをマイルドにし、味わいの印象ががらりと変化します。締めには、濃厚な旨みが残る丼に「ひと口ごはん」を加えることで、最後のひと口まで満足感のあるおいしさを楽しめます。

それぞれ異なる役割を持つ具材をまぜることで生まれる『肉辛まぜうどん』ならではの濃厚やみつきな味わい。このこだわりを支える具材をいくつかご紹介します。



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→

【こだわり①】辛さに負けない旨みの主役「特製ミンチ」

カレー粉、カイエンペッパー、白胡椒など複数の香辛料を効かせ、食欲をそそる香りと辛さを引き出した特製ミンチ。えのきと海老醬の旨みを重ねることで、辛さに負けない力強い味わいに仕上げました。もちもちの釜抜き麺にしっかりと絡み、一杯全体の濃厚な旨さを引き立てます。

【こだわり②】生ならではの香りと刺激が広がる「生ニラ」「生ニンニク」

香りと刺激をガツンと味わえるよう、あえて生のままニラとニンニクを使用。まぜるほどに香りが全体へ広がり、旨辛な味わいをさらに引き立てます。口に運ぶ前から食欲をかき立て、ひと口目からインパクトを生み出す『肉辛まぜうどん』のパンチの決め手です。



【こだわり③】爽やかなアクセントを加える「ガリトマト」

トマトの酸味と、ガリのキレのある辛味や甘酢の風味を合わせた「ガリトマト」。旨辛な味わいに爽やかなアクセントを加え、後味をさっぱりと引き締めます。歯切れのよい食感も心地よく、最後まで食べ飽きないおいしさに仕上げています。



【こだわり④】辛さをマイルドに変化させる「トマト酢」

トマトの酸味とガリの甘酢の風味が辛さをマイルドにし、味わいの印象をがらりと変化させます。旨辛な味わいをそのまま楽しむのはもちろん、「トマト酢」をお好みで加えることで、まろやかな味わいへと変化します。一杯の中で変わるおいしさを楽しめる、味変のためのひと工夫です。



【商品概要】

商品名	ガツンとニンニク！『肉辛まぜうどん』 (ひと口ごはん、トマト酢つき)  
価格 (税込)	(並)890円、(大)1,080円、(得)1,270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。 ※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/nikukaramaze/)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10月6日(火)～11月下旬 ※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	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水で締めた麺を温めて、温泉玉子でご提供します。ひと口ごはんはつきません。 また、この商品に限り、容器代50円はいただきません。 ※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/nikukaramaze/>

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→

《ガツンとニンニク！丸亀製麺×松岡昌宏さんの完全新作

新TVCM 丸亀製麺「食べたらもう、戻れない。肉辛まぜうどん」篇》

新商品の発売に合わせて、松岡昌宏さんが出演する新TVCM丸亀製麺「完全新作！ガツンとニンニク！肉辛まぜうどん」予告篇を2026年10月4日(日)より、新TVCM 丸亀製麺「食べたらもう、戻れない。肉辛まぜうどん」篇を、10月6日(火)より全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。

予告篇では「俺たちがつくりたかったのは、かつてない、まぜうどん。これからは、うどんでガツンと！」という松岡さんのメッセージとともに、丸亀製麺との共同開発によって生まれた、新たな一杯の登場を力強く予感させます。

本篇では、丸亀製麺の店舗を舞台に、松岡さんが麵職人とともに「丸亀製麺とつくったぜ！」とカメラに向かって宣言するシーンからスタート。茹でたてのうどんが釜から直接すくい上げられ、やみつき具材が次々と盛り付けられていく様子を臨場感たっぷりに映し出します。さらに「まぜれば、うどんが止まらない！」という松岡さんの言葉に合わせ、お客さまが『肉辛まぜうどん』をがつつりまぜて頬張ると、濃厚でやみつきな味わいに思わず「旨っ!」「辛っ!」という声が次々と飛び出し、その勢いのまま夢中で食べ進めていきます。

最後は、松岡さんがカメラに向かって「もう戻れないよ」と語りかけ、かつてない“まぜうどん”との出会いを印象的に描きます。共同開発への自信と『肉辛まぜうどん』に込めた想いをまっすぐに伝える松岡さんの姿にもぜひご注目ください。

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「完全新作！ガツンとニンニク！肉辛まぜうどん」予告篇(15秒)

放送開始日 : 2026年10月4日(日)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

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

タイトル : 丸亀製麺「食べたらもう、戻れない。肉辛まぜうどん」篇(15秒)

放送開始日 : 2026年10月6日(火)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

URL : <https://youtu.be/17kiP-d6Ncs>

丸亀製麺「食べたらもう、戻れない。肉辛まぜうどん」篇 メイキングムービー

URL : <https://youtu.be/gsqMiqH148>

丸亀製麺「食べたらもう、戻れない。肉辛まぜうどん」篇 インタビュームービー

URL : https://youtu.be/_IuRuIBnIB8

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJA>

※上記サイトにて、9月29日(火)0時からご覧いただけます。

■TVCMカット 丸亀製麺「食べたらもう、戻れない。肉辛まぜうどん」篇(15秒)

※CMカット画像の無断転載は禁止です。



丸亀製麺



TORIDOLL→

■松岡昌宏さんへのインタビュー

Q1. 丸亀製麺と共同開発した完全新作『肉辛まぜうどん』は、どのような一杯を目指して開発しましたか？また、共同開発として初めて「まぜうどん」が登場しますが、なぜ「まぜうどん」を選ばれたのでしょうか。

今回の『肉辛まぜうどん』のテーマとしましては、私と丸亀製麺さんの中で「振り切る」という、一つ振り切ったものをつくろうというテーマを頭に残しながらつくりました。今までにないガツンとくる、そして今まで手を出してこなかった食材。辛さも正直すごいです。そして、ニンニクのパンチもあります。ですが、そこに負けない旨さ。それは「どうやったらつくれるのかな」というふうに考えていまして、やはり丸亀製麺さんの持っている、唯一無二のうどんに絡めてつくる「まぜうどん」をどうすればいいかという、そこを思いっきりテーマにして、今回はプロジェクトとしてずっと動いてきました。

Q2. 『肉辛まぜうどん』は、特製ミンチや生ニラ、生ニンニクといったパンチのある具材に玉子を合わせ、丸亀製麺ならではのもちもちのうどんに絡めて楽しむ一杯です。今回の商品を“うどん”でつくるからこそ味わえる魅力や、おすすめの食べ方について教えてください。

やはりこの「まぜうどん」と言うぐらいですから、本当にたくさんしっかりまぜていただきたいです。いろいろな食べ方があると思うんです。ただ、最後はしっかりまぜていただいて、そこで一つになったハーモニーと言っているんでしょうか、それを楽しんでいただく商品だと思っています。あと、トッピングといいますか、味変といいますか「トマト酢」というものもご用意していますので、途中でそれを足して、そこで味変を楽しんでいただくのもまた一興かと思います。

Q3. TVCMでは『肉辛まぜうどん』のおいしさを「食べたら、もう戻れない。」と表現しています。松岡さんご自身も、一度知ってしまったから“もう戻れない”ほどハマっているものや、欠かせなくなったものはありますか？

取ってつけたように聞こえると思うんですけど、やはり芸能という仕事をずっとやってきまして、演じたり、演奏したり、歌ったり、しゃべったりということを散々やってきたんですが、ここ数年、丸亀製麺さんとタッグを組ませていただいて、こういうふうに“商品開発”という新しいベクトルで動き出している自分がとても心地よいので、一度知ってしまったら、もう戻れないぐらいハマっております。常日頃「これがうどんに合うんじゃないか」「これがいいんじゃないか」という、まるで歌詞を書いた時のフレーズのように「これは丸亀製麺さんのうどんに合うんじゃないか」と、外食していても頭の片隅に必ず入っているので、僕は“丸亀製麺さんのレシピという名の沼”にハマっている気がします。

Q4. 『肉辛まぜうどん』は、特製ミンチや生ニラ、生ニンニク、玉子など、多様な具材をまぜることでおいしさが重なっていく一杯です。松岡さんご自身を形づくっているものを3つ“まぜる”としたら、どんな要素を挙げますか？

「朝の散歩」と「仕事前のサウナ」と「家に帰ってからの犬にハグ」。そこで僕は、だいたい形成されているような気がします。あと、強いて言うなら、その後に「風呂上がりのビール一杯」。その辺だと思います。

Q5. 最後に、完全新作となる『肉辛まぜうどん』を楽しみにしているお客さまに向けて、一言お願いします。

今回はテーマに沿った、振り切った商品になっています。とても旨辛なこの一杯。もちもちの丸亀製麺のうどんとたくさん絡めていただいて、召し上がっていただきたいと思います。旨いです。めちゃくちゃ旨い商品を作れました。ぜひ食べていただいて、一緒にこのおいしさを共有していただきたいと思います。正直、しっかり辛いです。辛いのが苦手という方は、今回はもしかしらご遠慮してもらっても構いませんが「これは旨い」と思ってもらえる一杯になっていますので、ぜひ召し上がってください。

■撮影エピソード

8月某日、丸亀製麺の実店舗にて『肉辛まぜうどん』のTVCM撮影が行われました。白いコックコートに黒のキャップというおなじみの姿で登場した松岡さん。「おはようございます！」と満面の笑顔でスタッフ一人ひとりに声を掛けると、現場は一気に活気に包まれました。

調理シーンでは真剣な表情に一変。ニラをテンポよく刻む鮮やかな包丁さばきを披露し、まるで料理人のような手際の良さに現場スタッフも見入っていました。インタビューでは『肉辛まぜうどん』について「辛さもニンニクのパンチも正直すごいです。でも、そこに負けない旨さがある」とコメント。濃厚な具材ともちもちのうどんをがっつりまぜることで生まれるおいしさを「ハーモニー」と表現し『肉辛まぜうどん』ならではの一体感ある味わいに自信をのぞかせていました。

撮影の合間にはスタッフと和やかに談笑しながら、現場を盛り上げる場面も。撮影終了後、共演した麺職人から花束が贈られると「ありがとうございます！」と両手でしっかりと握手を交わし、温かな拍手に包まれながら撮影は無事終了しました。

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。