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10月26日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺×松岡昌宏さん、ガツンとニンニク！『肉辛まぜうどん』打ち立てもちもちのうどんに、濃厚具材が絡んで「もう戻れない」

松岡昌宏さん、二宮和也さん TVCM初共演！

新TVCM 2026年11月1日（日）より全国で放送開始

ガツンと衝撃の味わいに「松岡してる！」二宮さん節のコメント炸裂

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、松岡昌宏さん（株式会社MMsun）と二宮和也さんが初共演する新TVCM　丸亀製麺「もう戻れない。肉辛まぜうどん」松岡昌宏・二宮和也　共演篇を、2026年11月1日（日）より全国（一部の地域を除く）で放送開始いたします。

10月6日（火）より好評販売中のガツンとニンニク！『肉辛まぜうどん』は、松岡さんとの共同開発として初めて挑戦した“まぜうどん”。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」を使用するなど、濃厚な味わいの具材とうどんとの相性を追求しました。複数の香辛料を効かせた特製ミンチの旨み、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仕上げました。販売開始以来、SNSでは「うどんの新たな一面を味わえました！」「辛いけどクセになる辛さがやみつき！」「リピート確定」など、やみつきな味わいに虜になる人が続出しています。

新TVCM 丸亀製麺「もう戻れない。肉辛まぜうどん」松岡昌宏・二宮和也 共演篇では『肉辛まぜうどん』を豪快に味わう二宮さんが登場します。

≪こってり好きの二宮さんもうならせた！ やみつきな味わいに「もう戻れない」 お二人の自然な掛け合いも注目≫

今回のTVCMは、かつてない濃厚な味わいの具材を詰め込んだ『肉辛まぜうどん』を前に、二宮さんが「お～！」と驚きの声を上げるシーンから始まります。「働いているんじゃないか」と二宮さんが口にするほど、おなじみのコックコート姿が板についた松岡さんも登場。「どこにもないぞ、こんなうどん」と自信たっぷりに語り、自ら開発に携わった渾身の一杯を二宮さんにおすすめします。

打ち立てもちもちのうどんに多様な具材が絡む様子がシズル感たっぷりに映し出され、二宮さんの箸が止まりません。「絡んで」と二宮さんがつぶやくと、すかさず松岡さんも「絡んで！」と勢いよく応えるなど、ここでしか見られない息の合った掛け合いを披露。さらに、濃厚でやみつきなおいしさに二宮さんが「もう戻れないです」とコメントすると、松岡さんも満足げな表情で「だろう！」と返し、自信作への手応えをのぞかせます。

プライベートでも親交のあるお二人ならではの自然なやり取りが楽しめるメイキング・インタビュー映像も公開。二宮さんが「松岡してた」と表現するほどガツンと衝撃を受けたという『肉辛まぜうどん』の魅力や、初共演となるお二人がお互いに聞いてみたかったことなどについてもお話しいただきました。ぜひTVCMと合わせてお楽しみください。

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→

■新TVCM概要

タイトル：丸亀製麺「もう戻れない。肉辛まぜうどん」松岡昌宏・二宮和也 共演篇
放送開始日：2026年11月1日（日）
放送エリア：全国（一部の地域を除く）
URL：https://youtu.be/F9VhDqNsKdg

丸亀製麺「もう戻れない。肉辛まぜうどん」松岡昌宏・二宮和也 共演篇 メイキングムービー
URL：https://youtu.be/aVy48V45qio

丸亀製麺「もう戻れない。肉辛まぜうどん」松岡昌宏・二宮和也　共演篇　インタビュームービー
URL：https://youtu.be/_wsv0Z5vJSg

丸亀製麺公式YouTube：https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJljA
※公式YouTubeにて、10月26日（月）0時からご覧いただけます。

■出演者プロフィール

松岡昌宏（まつおか・まさひろ）
1977年1月11日生まれ、北海道出身。
俳優・タレントとして幅広く活動し、独自の存在感と演技力で支持を集める。

二宮和也（にのみや かずなり）
1983年6月17日生まれ、東京都出身。
1999年、「嵐」のメンバーとしてデビュー。
映画やドラマ、バラエティ、CMなど幅広く活躍。最近の主な出演作品に映画『ラーゲリより愛を込めて』『アナログ』『8番出口』、ドラマ『ブラックペアン』『VIVANT』シリーズなど。2016年、映画『母と暮せば』で日本アカデミー賞最優秀主演男優賞を受賞。

■TVCMカット　丸亀製麺「もう戻れない。肉辛まぜうどん」松岡昌宏・二宮和也 共演篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。

■松岡昌宏さん、二宮和也さんへのインタビュー　※敬称略

Q1. 今回、お二人はTVCMで初共演になります。共演が決まった時、どのように感じましたか？また、実際に撮影をご一緒してみて、印象に残ったことやお二人ならではのやり取りがあれば教えてください。

松岡：ちょくちょく会ってはいるんですよ、サウナが一緒なんで。でも決まった時に「お、決まったな」っていうやり取りはあえてせず、なんかちょっとこっ恥ずかしい。

二宮：仕事の現場で会うっていうのが、ほんと久しぶりじゃない？

松岡：すごく久々ですよ。だからお芝居みたいな、こういう風な絡みっていうのはたぶん19年ぶりです。以前共演したドラマ以来です。コーチ役だったんで。あれが19年前らしいです。そしてあなたの服を着てる姿を見るのは、3～4年ぶりです。

二宮：会ってはいるんだけどね、嬉しかったですよ。印象に残ってることで言うと、アフレコを録る時に、合わせ方が昔やっていたお正月をちょっと感じました。懐かしいやり取りだなって感じがしました。

Q2. 松岡さんが丸亀製麺と共同開発した『肉辛まぜうどん』を食べてみていかがでしたか？また、この商品の魅力をひと言で表すとしたら、どのようなキャッチフレーズを付けますか？

二宮：これは伝わらないかもしれないけど、ひと言で言うなら**「松岡してた」**。これはぜひ味わってもらいたい。松岡食べてるって感じでね。色んなもの食べていただいているとは思うんですけど、今回は本当に「戻れない」ってCM内でも言っているけれど、本当に結構ガツンと、殴られたぐらいの衝撃はあったね。

松岡：嬉しいね。その衝撃はやっぱり大事にしていたところだからね。

二宮：めちゃくちゃうまい。男の子は嫌いな人いないんじゃないのかな？

松岡：大好物だよね。ひと口目の、一発目のガンッとくるものが、一番のテーマではあったので。

Q3. 二宮さんの食べっぷりや反応をご覧になっていかがでしたか？

松岡：こうやって一番最初に感想をもらうのが、ニノだとは思ってなかったから、すごく恥ずかしい。

二宮：本当に皆さまに松岡してほしい。

松岡：いやいや、そういうのいらないよ、みんな松岡しようぜ！みたいな。

二宮：でも「あ、なるほどな！」ってわかってくれると思いますよ。

松岡：嬉しかったよ。ニノにわかってもらえるのは。知らない人に食べてもらって「おいしかったです」っていうの、あるじゃんか。でも、いつも話している人間が「うまかったよ」って言ってくれると、なんだろうな、この恥ずかしさって。わかんないけど、お父さんありがとう、みたいな。

二宮：ぜひ食べてもらいたい。本当に食べていただきたい。

Q4. TVCMでは『肉辛まぜうどん』を「どこにもないよ。こんなうどん。」と表現しています。今回二宮さんとご一緒してみて「ここは他の人にはないな」と感じた魅力はどんなところですか？

松岡：さっきの松岡じゃないですけど、ある意味、この子はメイドイン二宮ですから。オリジナリティがある。だから他にニノなんか見たこともないし、たしかにいっぱい色んな仲間いますけど、ニノは唯一無二のニノだね。無二の二はニノのニ。どっちかっていうとお互いにオリジナリティは強いほうだと思うので。クセで生きてる男ですからね。

Q5. また、二宮さんから見て「松岡さんならではだな」と感じる魅力や、すごいと思うところはどんなところですか？

二宮：即断即決できる人っていう感じが、やっぱりすごいするし、一見所作は男らしいんですよ。仕事の現場の佇まいもそうだけど、自分が回していく。でも、僕はどこか、お母さん的な要素がすごい強くて。今も出てたけど、まさに19年ぶりとか、誰が覚えてるのっていう数字、ずっと覚えてる人なの。これはもう本当に母です。意外とお母さんで、ちゃんと全部覚えてるから。本当にそういった面でも安心・安全な男だなっていうのは、魅力の一つだな。

松岡：あとは見ていただいた方に、松岡とニノが何か面白いこと始めたぞって思っていただければ。

Q6. 今回のTVCMでは、“ガツン”という言葉がキーワードになっています。長年、丸亀製麺とさまざまな取り組みをされている松岡さんに、この機会に思い切って聞いてみたいことはありますか？
二宮：いっぱいつくりすぎじゃないっていう。何作目？

松岡：4つ。

二宮：最初は、このビジュアルがちゃんとCMとしてのビジュアルだと思っていたけど、働いてるんじゃないかなって最近思い出してきてるくらい、いっぱい商品をつくってる。

松岡：トリドールに俺の席を置こうとは思ってるよね。

二宮：様になっているということがおこがましいぐらい。そこがぴったりきちゃってる。

松岡：自分で歌つくって歌ってるのと一緒だからね。だから、CMをやらせてもらって、説明するときに何の苦労もないのよ。

二宮：松岡してるでしょ。板につきすぎちゃって、あまりに自然。丸亀製麺世界に自分が入ってきたみたいな、キャラクターの一つとして成り立ってるなと。

松岡：我々の商売は色々経験するじゃないですか。その中の一つとして、人生一回だから、こういったベクトルもあるっていうのは面白いよ。お芝居つくる時にプロット書いたり、曲つくってみたり、同じようにレシピつくるっていう。やってる感覚は一緒なのよ。

二宮：なかなかそこに同じ土俵、ラインに並ばないじゃない。それはすごいなと思いますね。

Q7.『肉辛まぜうどん』は、丸亀製麺と松岡さんが新たに一からつくり上げた“完全新作”です。今回のTVCM初共演をきっかけに、今後二宮さんと一緒に何か新しいことをするとしたら、どんなことをしてみたいですか？
松岡：軽井沢にサウナでもつくりたいですね。横にちゃんと丸亀製麺さんも来てもらって。ガツンと食べてもらって、横で汗ガッとかいてもらって、みんなで爽やかに帰る。

Q8. 最後に、今回のお二人のTVCMをご覧になる皆さま、そして『肉辛まぜうどん』をまだ召し上がっていない方に向けて、メッセージをお願いします。
松岡：今回、新しく『肉辛まぜうどん』をつくらせていただいたんですけど、今回のテーマ、ガツンと、旨さ、辛さっていうのはもちろんなんですけど、丸亀製麺さんでは今まであんまりなかったのではないかな。特製ミンチ、生ニラ、生ニンニク。しっかりとつくらせてもらって、それを玉子に絡めて食べることで、おいしさが2倍、4倍になっていく商品だと思っていますので、ぜひお口に運んでいただきたいと思います。

二宮：『肉辛まぜうどん』を実際に食べてみて、もちもちのうどんに、この具材たちが絡み合って、ガツンとした味わい、食べ応えのある一杯だなというふうに感じました。うどんもなんですけども、これまでのうどんとはまたちょっと違った感覚で楽しめる。本当に、松兄の新感覚まぜうどんだと思いましたし、丸亀製麺さんと松兄とのコラボも、本当においしいので、ぜひ味わっていただきたいですね。本当にラーメンとかまぜそばをよく食べる方も、おいしいので、ぜひ味わっていただきたいと思います。

松岡：丸亀製麺さんにしか出せないうどんに負けない味付けっていうのがテーマだったんで。

二宮：ぜひ、松岡してください。

■撮影エピソード
8月某日、松岡昌宏さんと二宮和也さんのTVCM初共演となる『肉辛まぜうどん』の撮影が丸亀製麺の実店舗にて行われました。二宮さんは、打ち立てもちもちのうどんに濃厚な具材をがっつりとまぜ、一気に頬張る見事な食べっぷりを披露。ガツンとした辛さに思わずぎゅっと目をつぶったかと思えば、満面の笑みを見せるなど、表情豊かにおいしさを表現しました。何度も食べ進める中、スタッフから「お腹いっぱいですね」と声をかけられても「まだ全然いけますよ」と余裕の返しで、現場を和ませました。普段からラーメンなどこってりとした食事が好きな二宮さんは「めちゃくちゃうまい！」と濃厚で旨辛な味わいを絶賛。「ガツンとした味わいで食べ応えのある一杯」と語り、ラーメンやまぜそばをよく食べる方にも、ぜひ味わってほしいと呼びかけました。最後は松岡さんが二宮さんの背中にそっと手を添えて見送る場面もあり、お二人の親しい関係性が感じられる、温かな撮影となりました。

≪松岡さんからメッセージ≫

≪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

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。えのきと海老醤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/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	好評販売中 ※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

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。