

2025 年 10 月 16 日

株式会社 はなまる

あの「なぜ蕎麦にラー油を入れるのか。」とのコラボ！！

『牛肉ラー油つけ麺』

10 月 16 日より 30 店舗・1 日 15 食限定で発売！

～この一杯のために生まれた「ワシワシ系コラボ麺」を使用～

讃岐うどんチェーン「はなまるうどん」を展開する株式会社はなまる（本社：香川県高松市、代表取締役社長：前田良博）は、株式会社のみもの。が運営し、コアなファンを持つ人気ブランド「なぜ蕎麦にラー油を入れるのか。」とコラボレーションした新商品『牛肉ラー油つけ麺』を、2025 年 10 月 16 日（木）から 11 月 12 日（水）までの期間限定で、はなまるうどんの 30 店舗にて各店舗 1 日 15 食限定で販売いたします。

また、本コラボレーションは相互開催となり、同期間中「なぜ蕎麦にラー油を入れるのか。」の店舗でも、共同開発コラボ麺を使用した、はなまるうどんとは異なる限定コラボメニューが販売されます。

※公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2025/1016-8566.html>

 **なぜ蕎麦にラー油を入れるのか。**

共同開発 コラボ麺

噛む快感、押し返すコシ

ワシワシ
いける麺に、
肉のコクが
絡み合う



共同開発コラボ麺

**特製ラー油で
ピリッと旨み**

**肉マシ
2倍***
当社中サイズ比

店舗限定

なぜうどんにラー油を入れるのか。

牛肉ラー油つけ麺

中 1,280 円
大 1,460 円 **冷**

※写真はイメージです。
※共同開発商品は讃岐うどんではありません。
※共同開発商品は中サイズのみです。
※大サイズはお客様の要望により異なります。

■讃岐うどんの「はなまる」が、なぜ“つけ麺”にラー油を入れるのか。

はなまるうどんは創業以来、本場讃岐のうどんのおいしさを手軽に楽しんでいただくことにこだわり続けてまいりました。この度、昨年には監修商品がコンビニで販売されるなど、熱狂的なファンを持つ注目のブランド「なぜ蕎麦にラー油を入れるのか。」と、うどんの新たな可能性を追求するため、異色のコラボレーションが実現いたしました。両社のこだわりが詰まった今回のコラボの核は、なんといっても共同開発した「ワシワシ系コラボ麺」。何度も試作を重ね、やみつきになる一杯が誕生しました。

牛肉ラー油つけ麺



■商品特徴

・噛む快感、押し返すコシ！共同開発の「ワシワシ系コラボ麺」

今回のコラボレーションのために共同開発した「ワシワシ系コラボ麺」は、「ワシワシいける」ような、噛むたびに感じる強いコシと快感、そして押し返すような弾力が最大の特徴です。濃厚でパンチの効いた特製ラー油&だし、牛肉の旨みをしっかりと受け止め、一体となって口の中に広がります。この特別な「ワシワシ系コラボ麺」は、「なぜ蕎麦にラー油を入れるのか。」で販売するコラボ商品でも使用されます。

・肉2倍量！肉のコクと特製ラー油が決め手！

「なぜ蕎麦にラー油を入れるのか。」の魂とも言える特製ラー油をだしと合わせたつけだしを使用。牛肉の旨みが溶け込んだ甘辛いつけだしに、ピリツとした辛さと奥深い旨みを加え、麺のおいしさを一層引き立てます。また、甘辛く煮た牛肉は、はなまるうどんの通常メニュー(中サイズ)の2倍量を使用しており、ボリューム満点で食べ応えも抜群です。

■「なぜ蕎麦にラー油を入れるのか。」でも、コラボ商品を発売！

今回のコラボレーションを記念し、「なぜ蕎麦にラー油を入れるのか。」の店舗（池袋壬生店を含めた都内全 13 店舗）でも、「ワシワシ系コラボ麺」を使用したはなまるうどんとは異なるコラボ商品を発売します。ぜひご期待ください。

うどん専門店の「はなまる」と、蕎麦界の風雲児「なぜ蕎麦」が、互いのフィールドでどのようなコラボメニューを展開するのか。ぜひ両方の店舗に足をお運びいただき、この期間でしか味わえない特別な一杯をお楽しみください。

《商品概要》

商 品 名：牛肉ラー油つけ麺

販売価格：（中）1,280 円（税込）（大）1,460 円（税込）

※すべて税込価格

※店内飲食・テイクアウト同一価格

※各店舗、1 日 15 食前後の数量限定販売となります。

※テイクアウトも可能です。うどん 1 杯につき容器代 30 円を別途頂戴いたします。

※デリバリー、モバイルオーダーでの販売はございません。

販売期間：2025 年 10 月 16 日（木）～ 11 月 12 日（水）

販売店舗：はなまるうどん 30 店舗

【栃木県】 小山城南店、足利駅前店、カインズホーム小山店、宇都宮ベルモール店、ジョイフル本田宇都宮店

【茨城県】 イオンモール土浦店

【長野県】 MIDORI 長野店、レイクウオーク岡谷店

【東京都】 虎ノ門店、秋葉原昭和通り店、東京イースト 21 店、浅草橋駅前店、新宿西口店、吉祥寺南口店、目黒駅東口店、新宿甲州街道店、新宿東口モア街店、六本木六丁目店、サンライズ蒲田店、イオン品川シーサイド店、コモレ四谷店、田町センタービル店、南池袋公園前店、ダイバーシティ東京店、渋谷公園通り店

【千葉県】 イオンモール木更津店、イオン新浦安店、ミスターマックス新習志野店、イオンモール幕張新都心店、モラージュ柏店

▼「なぜ蕎麦にラー油を入れるのか。」について

* 株式会社のみもの。が運営するつけ蕎麦のお店。ラー油の入った濃いめのつけ汁で、コシの強い太い蕎麦を食するという新しいスタイルを確立。唯一無二の味わいで、多くのファンの心を掴んでいます。昨年には監修商品がコンビニで販売されるなど、今注目のブランドです。

* 株式会社のみもの。

【美味しく・お腹いっぱい・お得に】と言う大衆食の普遍的な概念を独自に表現する飲食企業

会社名：株式会社のみもの。

本社所在地：〒171-0014 東京都豊島区池袋 2-23-3

代表者：代表取締役 壬生 裕文

設立：2016 年 5 月 26 日

公式ホームページ：<https://nomimono.co.jp/>



はなまるでは「みんなに、おいしい驚きを。」を掲げ、今後もお客様においしさと驚きを提供する商品・サービスをお届けしてまいります



～ 報道関係者のお問い合わせ先 ～
株式会社はなまる
マーケティング本部 販売戦略部 広報 清水
TEL 03-5651-8701
hanamaru-pr@hanamaru.com

～ お客様のお問い合わせ先 ～
株式会社はなまる
お客様相談室 TEL 0120-292-870
(受付時間 9:00～16:00)
<https://www.hanamaruudon.com/contact>