

2026 年 1 月 8 日
株式会社 はなまる

お茶漬けは、米から“うどん”へ。 有明産焼き海苔が主役。だしで味わう、 新感覚「だし茶漬け風うどん」3 種を新発売！ 1 月 8 日(木)より、全国のはなまるうどんで販売開始

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、以下はなまる）は、2026 年 1 月 8 日(木)より、全国（※一部店舗除く）のはなまるうどんにて、「温玉だし茶漬け風うどん」「南高梅だし茶漬け風うどん」「紅鮭だし茶漬け風うどん」を期間限定で販売いたします。

※公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2026/0108-9423.html>



温玉 だし茶漬け風うどん
¥690 円 ¥850 円 ¥1,030 円 温

紅鮭 だし茶漬け風うどん
¥790 円 ¥950 円 ¥1,130 円 温

南高梅 だし茶漬け風うどん
¥790 円 ¥950 円 ¥1,130 円 温

だし茶漬け風うどん
有明産焼き海苔使用

期間限定

アイタアタ OK

※お茶は使用しておりません。 ※写真はイメージです。

■たっぷりの「有明産焼き海苔」を讃岐うどんの「かけだし」で味わう新感覚うどん

今回の新商品は、いりこ昆布の奥深いのはなまる自慢の「かけだし」と、有明産の焼きバラ海苔を組み合わせ、まさに“うどんて味わうお茶漬け”です。

有明産の焼きバラ海苔がだしに触れた瞬間、海苔の香ばしい磯の香りが一気に広がります。食べ始めのサクサクとした食感から、だしを含んでトロリと溶けていく口当たりの変化もお楽しみいただけます。有明産焼き海苔の旨味がだしに溶け出し、最後の一滴まで旨味を堪能できる冬の冷えた体に染み渡る新感覚のうどんが完成しました。

■各商品詳細

- **温玉だし茶漬け風うどん**

まろやかな温玉を絡めることで、海苔の香ばしさと半熟たまごのコクが絶妙なハーモニーを奏でるコク深い一杯です。

- **南高梅だし茶漬け風うどん**

大粒の紀州南高梅を 2 粒使用。梅の爽やかな酸味がだしの旨味を引き締め、海苔の風味を一層際立たせます。

- **紅鮭だし茶漬け風うどん**

丁寧にほぐした紅鮭フレークを合わせました。鮭の塩味と海苔の相性は語るまでもなく、まさに「うどんであじわう究極の茶漬け」と言える満足感の高い一品です。

温玉だし茶漬け風うどん



南高梅だし茶漬け風うどん



紅鮭だし茶漬け風うどん



《商品概要》

商品名	「温玉だし茶漬け風うどん」「南高梅だし茶漬け風うどん」「紅鮭だし茶漬け風うどん」
商品価格	「温玉だし茶漬け風うどん」: (小)690 円、(中)850 円、(大)1,030 円 「南高梅だし茶漬け風うどん」: (小)790 円、(中)950 円、(大)1,130 円 「紅鮭だし茶漬け風うどん」: (小)790 円、(中)950 円、(大)1,130 円 ※すべて税込価格 ※店内飲食・テイクアウト同一価格 ※テイクアウトはうどん 1 杯につき容器代 30 円を頂戴いたします ※一部店舗では価格が異なります ※デリバリー、モバイルオーダーでの販売はありません
販売店舗	全国の「はなまるうどん」※一部店舗を除きます https://www.hanamaruudon.com/assets/pdf/dashi202601.pdf
販売期間	2026 年 1 月 8 日(木)～2026 年 2 月 11 日(水)予定
テイクアウト	可

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
企画本部 販売戦略部 広報担当 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>