

2026年2月17日
株式会社 はなまる

鶏と魚介の“極みだし”で味わう「鶏ねぎ塩うどん」3種を 2月17日(火)より全国のはなまるうどんで新発売！ ぽかぽか温まる定番の「生姜」に加え、 ザクザク「食べるラー油」と磯香る「焼きバラ海苔」

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2月17日(火)より、全国(※一部店舗除く)のはなまるうどんにて、「生姜鶏ねぎ塩うどん」「(焼きバラ海苔)生姜鶏ねぎ塩うどん」「(食べるラー油)生姜鶏ねぎ塩うどん」を期間限定で新発売いたします。

※公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2026/0217-9616.html>



■コンセプトは「身体の中からぽかぽかになろう！」、生姜香る特製だし

立春を過ぎてもまだ寒さが残るこの季節に、はなまるうどんから身体の芯から温まる「鶏塩うどん」をお届けします。今回は、定番の「生姜鶏ねぎ塩うどん」に加え、磯の香り高い「焼きバラ海苔」と「食べるラー油」をトッピングした個性あふれるうどんもご用意しました。その日の気分に合わせて選べる3つの味わい。寒さを吹き飛ばす一杯をご提供します。

■旨味が凝縮された「特製鶏塩だし」と「香ばしい具材」のハーモニー

味の決め手となるのは、厳選した「いりこ」と昆布をベースに、各素材の持ち味を最大限に抽出した風味の強い「一番だし」に数種類の特選醤油や塩などをブレンドした「かえし」をあわせたはなまるオリジナルの「かけだし」に鶏油(チュー)を加えた特製だしです。鶏のコクと魚介の旨味がぎゅっと詰まっており、生姜が「ふわっ」と香り立ちます。トッピングには、鶏油で香ばしく炒めた「焼ねぎ」と「鶏肉」をたっぷりと使用。焼ねぎの甘味がだしに溶け出し、一口ごとに深まる旨味をお楽しみいただけます。表面はソフトで中心部は弾力が強い、コシがあり、もっちりふわっとした讃岐うどんとの相性も抜群です。

■気分に合わせて選べる3つのラインナップ

1.【王道の旨味】生姜鶏ねぎ塩うどん

鶏と魚介の旨味が詰まっただしに、鶏油で炒めた焼ねぎと鶏肉を盛り付けました。生姜の風味がアクセントとなり、素材の旨味をシンプルかつダイレクトに味わえる一杯です。まずはこの味からお試しください。

2.【磯の香り】(焼きバラ海苔)生姜鶏ねぎ塩うどん

有明産「焼きバラ海苔」をたっぷりトッピングしました。熱々のだしに海苔が溶け出することで、豊かな磯の香りが広がります。鶏塩だしのコクと海苔の風味が織りなす、奥深い味わいをご堪能ください。

3.【ザクザク食感】(食べるラー油)生姜鶏ねぎ塩うどん

「食べるラー油」を大胆にトッピング。ザクザクとした心地よい食感と、ピリッとした辛味が食欲を刺激します。鶏の旨味とラー油の香ばしさが絡み合い、食べ応えのあるパンチの効いた一杯に仕上りました。

生姜鶏ねぎ塩うどん



(焼きバラ海苔)生姜鶏ねぎ塩うどん



(食べるラー油)生姜鶏ねぎ塩うどん



《商品概要》

販売店舗	全国の「はなまるうどん」※一部店舗を除きます
販売期間	2026年2月17日(火)～3月下旬(予定)
商品価格	生姜鶏ねぎ塩うどん(温) (小)690円、(中)880円、(大)1,100円 (焼きバラ海苔)生姜鶏ねぎ塩うどん(温) (小)740円、(中)930円、(大)1,150円 (食べるラー油)生姜鶏ねぎ塩うどん(温) (小)740円、(中)930円、(大)1,150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50円を頂戴いたします ※一部店舗及びデリバリーでは価格が異なります
テイクアウト	可
モバイルオーダー	可 ※実施店舗 https://www.hanamaruudon.com/mobileorder/

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

～ 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>