

2026年3月19日
株式会社 はなまる

うどんが見えない！？

驚きのビジュアルと、脳がバグる濃厚体験

「ふわとろオムレツ&明太バターしょうゆ」

3月21日(土)から3日間限定・数量限定販売！

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、2026年3月21日(土)から3月23日(月)までの3日間、全国のはなまるうどん(※一部店舗除く)にて、昨年の人気メニューを大幅にブラッシュアップした規格外の新メニュー「ふわとろオムレツ&明太バターしょうゆ」を数量限定で販売いたします。

※公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2026/0319-9798.html>



■「うどんが見えない！？」丼を覆いつくすインパクトと、それを超える濃厚体験

昨年、讃岐うどんの魅力発信を目的とした「おいでまい！さぬきプロジェクト」の一環として、地元・香川の声から着想を得て開発され、全国の店舗(一部除く)にて3日間限定で販売し、その意外な組み合わせと見た目のインパクトから大きな反響をいただいた「ふわとろ明太オムうどん」が、今年はさらに贅沢な仕様となって再登場します。

最大の特長は、思わず「うどんが見えない!？」と驚いてしまうほどの圧倒的なビジュアルと、それをも凌駕する「濃厚で贅沢な味わい」の進化です。

今年はベースのうどんを、麺の旨みが際立つ「しょうゆうどん」へと刷新。さらに昨年が入っていなかった「チーズ」と「バター」を贅沢に加えることで、ふわとろの卵、ピリリとした明太子、香ばしいしょうゆが一体となり、最後の一口まで驚くほど濃厚な一杯に仕上げました。丼の中央に鎮座するオムレツが、今年も見た目とおいしさの両面で「おいしい驚き」をお届けします。

ご注文ごとに一杯ずつ丁寧に調理するため、提供まで少しお時間をいただきますが、「ふわとろ」食感をお楽しみください。

■一口ごとに変化する、三段階の贅沢な味わい

箸で割れば、オムレツの中からチーズと卵が溢れ出し、明太バターと絡まり合います。

1. 【一口目:チーズ】オムレツと溶け合うチーズの豊かなコク。
2. 【二口目:明太子】ピリッとした明太子の刺激が絶妙なアクセント。
3. 【三口目:バター】溶け出したバターの香りが全体を包み込み、旨みが最高潮に。

最後はねぎで後味を整えつつ、うどんにたっぷり絡めて食べるその体験は、まさに「脳がバグる濃厚体験」。3日間という限られた期間でしか味わえない、はなまるの自信作をぜひご堪能ください。

ふわとろオムレツ&明太バターしょうゆ



《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3月21日(土)～3月23日(月) ※3日間数量限定販売。なくなり次第販売終了
商品価格	ふわとろオムレツ&明太バターしょうゆ(温・冷): (小)870円、(中)1,060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 ※デリバリー・モバイルオーダーでの販売はございません
テイクアウト	可

●「おいでまい!さめきプロジェクト」について

はなまるうどんは2000年に創業し、セルフ形式の店舗展開により新たな顧客層を開拓し、讃岐うどんブームを盛り上げる一役を担ってまいりました。讃岐うどんは、個店の特徴や多様性が魅力とされていますが、はなまるはその魅力を全国に広める一方で、未だ浸透しきっていないという課題に直面しています。創業25年を迎えた現在、香川県に本社を戻し、県産品を活用した商品開発や販売を通じて香川県の魅力を全国に発信することを目指しています。このように、地域貢献とはなまるが讃岐うどんの伝統を守り、革新を起こすべく、本プロジェクトが動きました。

特設サイト: <https://oidemai-sanuki.jp/>



おいでまい!さめきプロジェクト

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 ～
株式会社吉野家ホールディングス
マーケティング本部 はなまる広報 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>