

2026年6月4日  
株式会社 はなまる

異なる食感のシャキシャキ薬味と  
特製ポン酢でたっぷりの豚肉をさっぱりと。  
「豚しゃぶうどん」「豚しゃぶサラダうどん」を  
全国のはなまるで6月4日(木)から期間限定新発売！

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、以下はなまる)は、2026年6月4日(木)より、全国(※一部店舗を除く)のはなまるうどんにて、「豚しゃぶうどん」「豚しゃぶサラダうどん」を期間限定発売いたします。

※公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2026/0604-10446.html>



■蒸し暑い梅雨のこの時期に、すっきり、さっぱりと

じめじめと蒸し暑い梅雨に、さっぱりと召し上がっていただける2種類の豚しゃぶうどんをご用意いたしました。つるつるとのど越しのよい讃岐うどんに、たっぷりの豚肉を盛り付け、食感の異なる3種の薬味をトッピングした「豚しゃぶうどん」「豚しゃぶサラダうどん」を、6月4日(木)より7月中旬まで、期間限定で新発売いたします。

### ■3種の爽快薬味で楽しむ「豚しゃぶうどん」

おろし生姜を入れた出汁でさつとゆでたボリュームたっぷりの豚バラ肉と相性のよい鬼おろし、みょうが、青ネギの個性豊かな3種の薬味を異なるカットをしてトッピングしています。鬼おろしは、大根をあえて粗くすりおろすことで、通常の大根おろしより水分が出にくくなり、シャキシャキとした食感が残るようにしています。みょうがは、繊維が残るように千切りにすることで、見た目も華やかになり、食感とさっぱりとした風味を引き立たせています。青ネギは、葉色が濃く葉鞘部が柔軟で食味や香りにすぐれたこだわりの青ネギを使用しています。最後に、味がよくからまるように少し粘度をあげた特製ポン酢を加えることで、はなまる自慢の讃岐うどんの強いコシにタレがしっかりと絡み、最後まで美味しさを楽しんでいただけます。仕上げにはフレッシュなカットレモンを添え、見た目にも爽やか、酸味のアクセントを加えています

### ■野菜たっぷり、すりおろし野菜ドレッシングで味わう「豚しゃぶサラダうどん」

「豚しゃぶうどん」に、彩鮮やかな野菜をたっぷり盛り付け、満足感のある一杯に仕上げました。すりおろし野菜をふんだんに使用した旨みあふれる特製ドレッシングと、爽やかなポン酢を店舗で黄金比率でブレンドした、コクがあるのにさっぱりとした特製タレでお召し上がりいただけます。

どちらのうどんも、表面はソフトで中心部は弾力が強い、コシのある讃岐うどんやつけだしの相性がよく、つるつるとのど越しよくさっぱりと召し上がっていただけるこの季節にぴったりのうどんです。

冷やした麺または温めた麺のどちらかをお選びいただけます。

店内はもちろんテイクアウトもできます。この機会にぜひお試しください！

豚しゃぶうどん



## 豚しゃぶサラダうどん



### 《商品概要》

販売店舗

全国の「はなまるうどん」

※沖縄県内の店舗、及び一部店舗ではお取り扱いがございません

販売期間

2026年6月4日(木)～7月中旬(予定)

商品価格

豚しゃぶうどん(冷・温): (小)820円、(中)1010円、(大)1230円

豚しゃぶサラダうどん(冷・温): (小)920円、(中)1110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(税込)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 ～  
株式会社吉野家ホールディングス  
グループマーケティング本部マーケティング企画部  
(はなまる広報担当) 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>