

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2022年6月14日
株式会社丸亀製麺

上戸彩さんが「職人の手づくり」のうどんのもちもち食感に驚き！

心を込めた一杯をお届けする 丸亀製麺の新 TVCM

「うどんて、あなたを驚かせたい。宣言篇」、

「夏は、これです！ 鬼おろし肉ぶっかけ篇」

～2022年6月15日(水)より全国で放送開始～

株式会社丸亀製麺(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:山口 寛)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、女優の上戸彩さんが出演する新 TVCM「うどんて、あなたを驚かせたい。宣言篇」と「夏は、これです！ 鬼おろし肉ぶっかけ篇」を2022年6月15日(水)より、全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。



新 TVCM「うどんて、あなたを驚かせたい。宣言篇」では、丸亀製麺が新たに掲げる「うどんて、あなたを驚かせたい。」をテーマに、丸亀製麺の「職人の手づくり」のおいしさを、新 TVCM「夏は、これです！ 鬼おろし肉ぶっかけ篇」では、丸亀製麺の夏の自信作をご紹介します。

すべての店で、粉からうどんをつくる丸亀製麺。黄色い爽やかなワンピースを着た上戸さんが店舗を訪れるところから CM がスタートします。入店するとすぐに目に入る、製麺の様子を見て驚く上戸さん。職人の手づくりにこだわり、打ち立て・生を提供している丸亀製麺だからこそ見える、ライブ感あふれる調理工程に興味津々の上戸さんは、続いて目の前で茹で上げられるうどんを見て、わくわくとした表情を浮かべます。茹で上がったうどんを、水で締め、できあがったばかりのつるつるのうどん。こだわりのだしと合わせて、心を込めた一杯を職人が提供します。“今までで最高の一杯になりますように。” そんなナレーションとともに上戸さんもできたての『ぶっかけうどん』を楽しみます。一口うどんをすすると、そのもちもち食感に目を丸くし、思わず驚き！「さすが、手づくり！」と満足気な笑顔を浮かべる上戸さんで締めくくります。

新 TVCM「夏は、これです！ 鬼おろし肉ぶっかけ篇」では、清涼感あふれる淡い浴衣を着た上戸さんが丸亀製麺にご来店。「丸亀製麺の夏、これです！」という上戸さんのナレーションとともに、大きく粗めにおろした「鬼おろし」がのった『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が登場。打ち立てのうどんに、焼きたての肉、シャキシャキの鬼おろし、とこだわりが詰まったうどんを口に運ぶ上戸さん。その食感と相性の良さに「さすが、手づくり！」と満面の笑みを浮かべ、夏の一番人気商品なもの納得のご様子。今年新登場する『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』に、「え！ 鬼おろし鶏から新発売！？」と驚きの声を隠せない上戸さんにもご注目ください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■新TVCM概要「うどんで、あなたを驚かせたい。宣言篇」

「うどんで、あなたを驚かせたい。」をテーマに、丸亀製麺に来店し、できたてのうどんを味わう上戸さんの様子を描きます。丸亀製麺の職人がすべての店で粉からつくり、手づくり・できたてにこだわった、「打ちたて・生」のうどんを上戸さんが堪能します。「さすが、手づくり！」と一言、思わず見せる幸福感溢れる素の表情をご覧ください。

タイトル : 丸亀製麺「うどんで、あなたを驚かせたい。宣言篇」(30秒)
放送日時 : 2022年6月15日(水)～
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

丸亀製麺「うどんで、あなたを驚かせたい。宣言篇」30秒: <https://youtu.be/yizelYqGyVE>

丸亀製麺「うどんで、あなたを驚かせたい。宣言篇」インタビュー/メイキング: https://youtu.be/NGN7_JuHSIs

■CMカット「うどんで、あなたを驚かせたい。宣言篇」 ※CMカット画像の無断転載は禁止です。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■新TVCM概要「夏は、これです！鬼おろし肉ぶっかけ篇」

“夏うどん”シリーズの『鬼おろし肉ぶっかけうどん』をメインに、今年の新作『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』も登場します。夏のジメジメとした暑さも乗り切れそうな、がっつりとさっぱりが調和した丸亀製麺の夏の自信作を上戸さんが楽しみ、「さすが、手づくり！」と満面の笑みを浮かべるCMです。

タイトル : 丸亀製麺「夏は、これです！鬼おろし肉ぶっかけ篇」(15秒)
放送日時 : 2022年6月15日(水)～
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

丸亀製麺「夏は、これです！鬼おろし肉ぶっかけ篇」15秒: <https://youtu.be/UHhghuFztKs>

丸亀製麺「夏は、これです！鬼おろし肉ぶっかけ篇」インタビュー/メイキング: <https://youtu.be/lys0cS6vk6c>

■CMカット「夏は、これです！鬼おろし肉ぶっかけ篇」 ※CMカット画像の無断転載は禁止です。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

■撮影エピソード

2 日間に渡り行われた撮影は、両日丸亀製麺の実際の店舗で実施いたしました。新 TVCM「夏は、これです！鬼おろし肉ぶっかけ篇」では、清涼感あふれる青い浴衣姿で現れた上戸彩さん。今年、焼きたてに進化した『鬼おろし肉ぶっかけうどん』をひと口試食し、「う～ん、おいしいです」と大きく頷きながら2口3口食べ進め、お肉の味付けや鬼おろしの粗さに感動されていました。また、撮影中も、スタッフの掛け声を真似するなど、とても明るい上戸さんのおかげで和気あいあいとした雰囲気の中、撮影は順調に進みました。

また、「うどんで、あなたを驚かせたい。宣言篇」では、撮影前に丸亀製麺の担当者より、すべてのお店で“手づくり・できたて”をお客さまに提供しているというブランド説明があったのち、実際に上戸さんにも『ぶっかけうどん』をお召し上がりいただきました。一口すすると「おいしいです！最高です！大好き、鉄板です！」など、嬉しいお言葉も聞くことができました。麺類が大好きな上戸さんだからこそ出る満面の笑みがとても魅力的な内容です。

■上戸さんへのインタビュー

—1、CM の見どころや CM 撮影で印象に残っているシーンがあれば教えてください。

昨日撮影したのは、私が初めて丸亀製麺さんに来たという設定での撮影だったので、すべてが新鮮で、作っていく経過もひとつひとつ辿っていく、っていう撮影でした。丸亀製麺さんのこだわりがばっちりつまったコマーシャルで、スタッフの皆さんも歴代のコマーシャルをとられているチームだったので、すごくスムーズで、テンポもとても良くて、どちらかというと、もっとテイクを重ねて食べるシーンで、もっと食べたかったなって思いました。丸亀製麺さんのうどんは一本一本が太めで、コシがあるので、上手に食べれるか不安だったのですが、一発 OK が意外と多かったのも、もっと食べたかったなと思いました。

—2、ブランドアンバサダーに就任されたご感想は？

嬉しいです。私は一日三食麺類でもいっくらい、昔から麺類が大好きで。その中でもうどんは、鉄板といえますか。子どもも皆と一緒にチュルチュルと食べるのが好きですし、今回丸亀製麺さんとご縁がありまして、私もお店に遊びに行かせていただいたりとか、この後も行こうと思っているんですけども、もう食べたくてしょうがないです。

—3、CM で丸亀製麺の職人による、手づくりのうどん作りを興味津々で見られていたのが印象的でした。実際に「職人の手づくり」をご覧いただき、いかがでしたか？また、お味はいかがでしたか？

丸亀製麺さんはいつも激混みで、私も3時に行ったんですけど、3時に行ってもほんとに混んでいて。その、お客さんの流れといいますか、テンポにあわせるのがいっぱいいっぱい、お客さんにできたてのものをそのまますぐに提供するスピード感にすごく感激しました。生地をのばすシーンもすごく力強くキレが良くて、茹でるシーンも素早く、なんというか所作がすごかったです。

—4、できたてのうどんを食べられた感想は？

おいしかったです。また食べたいです。昨日、山口社長と少しお話をさせていただいたんですけど、まだ誰にも負けない丸亀製麺のうどんを作る自信があるんだとおっしゃっていたので、いつか社長の作るうどんを食べてみたいです。

—5、だしの味はいかがでしたか？

おいしかったですね、おかわりしたくなるくらい。もっともっと食べたい！っていうくらい。おだしもしっかりきいてましたし、品があって、おいしいですね。思い出ただけで、よだれがでできます。

—6、CM では、夏限定メニュー『鬼おろし肉ぶっかけうどん』も召し上がっていただきました。お味はいかがでしたか？

おいしかったですね～。お肉にもしっかりと味が染み込んでいて、おうどんのコシと、味がしっかりと染み込んだ焼きたてのお肉がお店で食べられると言うことで、そこもまた、たまたま嬉しかったですね。提供する側からしたら大変な作業だと思いますが、いただく側の私達からすると、できたてが食べれることがやっぱりすごいなと感動しました。鬼おろしも、粗めの大根おろしだったので、ちゃんと食感も楽しめて、しっかりと味もしてさっぱりおいしいうどんでした。

—7、CM では丸亀製麺の夏の新作を楽しんでいただいています、上戸さんの今年の夏の楽しみは？

世の中の動きが少しずつ回復しているなという印象を受けているので、お祭りがあつたらいいなとか、花火大会があつたらいいなとか、出店のご飯食べたいなとか思いますね。家族だったり友達だったり、会うのを我慢していたメンバーとも会いたいですね。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—8、丸亀製麺といえば「手づくり」にこだわっていますが、上戸さんの「手づくり」のこだわりはありますか。

私は料理が得意分野ではないので、娘の発想力にいつも驚かされていますね。家で一緒に料理を作っている時も、それにそれ入れるんだ〜とか、そんな感じでいいの！？って思ったりしますが、食べてみるとものすごくおいしかったり、新しい発見があったり、そういう創作はうちの娘はすごいなと思いますね。やっぱり、何かを一緒に作ると、食べた時にさらにおいしく感じるし、作ってる最中も楽しい。手づくりは大切だなあと感じます。

—9、最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

丸亀製麺さんのこだわりを改めて伺って、「だからこんなにももちもちでおいしいんだな」と、うどんを口にするたびに自然に笑顔になっちゃいました。手づくりにこだわって、いつでも打ち立てを、心を込めてお出するこの一杯、ぜひ皆さんにも味わっていただきたいです。そして、冬ももちろんおいしいのですが、夏のうどんも格別ですね。CM では『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を頂いたのですが、ジューシーなお肉と、シャキシャキの鬼おろし。うどんのもちもち食感とも相性バッチリ、最高でした。これからの季節に嬉しい、たくさんの商品があるので、丸亀製麺に足をお運びください。上戸彩でした。

■『鬼おろし肉ぶっかけうどん』について

夏を楽しむための“夏うどん”シリーズとして、つるつるもちもちのうどんに焼きたて牛肉とシャキシャキでみずみずしい鬼おろしが相性抜群の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を2022年6月15日(水)~8月下旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。

夏うどん人気No.1※1としてご好評をいただいている『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が、今年の夏、焼きたてに進化して新登場いたします。ご注文をいただいてから、一杯ずつ丁寧に牛肉とたまねぎを焼きたて、できたてでご提供いたします。

打ち立ての麺に濃いめのだしを合わせた冷やしぶっかけうどんに、シャキシャキの鬼おろし、焼きたての牛肉とたまねぎが相性抜群の「がっつり」かつ「さっぱり」と味わえる夏にぴったりの一杯です。

焼きたてならではの香ばしさや牛肉の旨みを味わえ、噛むほどにうまさを感じていただけます。さらに、鬼おろしがシャキシャキとした食感と清涼感をもたらす、風味豊かなぼん酢が全体の味を引き締め、さっぱりと味わえます。もちもちのうどん、焼きたて牛肉、シャキシャキ鬼おろしが相まって生まれる食感や味わいをぜひお楽しみください。

※1 丸亀製麺の夏季限定冷やしうどん2018年からNo.1(2021年自社調べ)



■『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』について

今年の夏、“夏うどん”シリーズに一番人気に「待った！」をかける新作が登場。その名も『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』。コシのある冷たいうどんに、揚げたての鶏ももから揚げがごろっと3つ。そして、シャキシャキ食感の鬼おろしが相性抜群のさっぱりでも大満足いただける一杯です。

ごろっとした大きさの鶏ももから揚げは、にんにく醤油ベースの特製だれで味付けし、ひとつずつお店で揚げています。だしを含んだ揚げなすがおいしさを更に引き立て、食べ始めたら最後まで箸がとまりません。

仕上げに加える、酸味と甘味のバランスが程よく全体をまとめる特製ぼん酢だれと刻み柚子が、爽やかな清涼感をもたらしてくれます。

《『鬼おろし肉ぶっかけうどん』商品詳細についてはこちら》

URL: <https://www.marugame-seimen.com/menu/new/onioroshinikubukkake/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■出演者プロフィール



上戸 彩(うえと あや)

1985年9月14日。東京都出身。

1997年、「第7回全日本国民的美少女コンテスト」で審査員特別賞を受賞。

以降、女優として数多くのドラマ、映画、CMに出演し、幅広く活躍。

—ここのうどんは、生きている—

「おいしいうどん」は、徹底的に鮮度にこだわりぬいた「生きている」状態で提供されて初めて実現できる、と丸亀製麺は信じています。丸亀製麺がお届けするうどんは、国内 800 を超えるすべての店で一軒、一軒、手間を惜しまず、毎日、100%国産の小麦粉から打っています。打ち立てのうどんにこだわり、その場で切って、茹でて、作りたてをお客さまに提供しているからこそ、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”をお届けできています。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—新型コロナウイルス感染拡大抑制と予防に関する丸亀製麺の店舗での取り組みについて—

丸亀製麺では、お客さまと従業員の安全を最優先に考え、安心な環境で「できたて」のお食事が提供できるよう、以下の対応を全国の店舗で日々取り組んでおります。

<従業員の感染予防策>

- ① 勤務時のマスク等着用の徹底
- ② 毎日の出勤前の検温
- ③ こまめな手洗い(最低1時間に1回)

<店内の感染予防策>

① 入口に消毒剤の設置

お客さま用の消毒剤(アルコールなど)の設置をしております。

② 消毒の強化

テーブル・備品など接触が多い箇所の消毒剤(アルコールなど)によるふき取りを強化しております。

③ 店内の換気

店内の空気は、5分ごとに入れ替わっています。

※法定の7.5倍の換気システムにて、概ね5分で店内が換気される計算です。

※一部店舗は店舗立地条件にて、当換気システム・換気時間が異なります。

④ 取り箸の設置

天ぷら、おむすび、いなりをお取りいただく際の「新しい割りばし」をご用意しております。

⑤ アクリル板などの間仕切りの設置

ご注文口や天ぷらの陳列レーン、客席に飛沫感染を防ぐアクリル板などの間仕切りの設置をしております。

<ご購入時に接触を軽減する取り組み>

① モバイルオーダーの導入

スマホで事前に注文することで、列に並ばずに商品を購入することができ、人混みや混雑を避けることができます。

② キャッシュレス決済の導入

キャッシュレス決済を導入しております(一部店舗を除く)。ご購入時のお客さまと従業員の接触を軽減することができます。

③ お持ち帰り商品の販売

うどん、丼、天ぷらなどおひとつからお持ち帰りいただけます。ご家庭でゆっくりと丸亀製麺のおいしさをお楽しみください。