

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2023年12月1日
株式会社丸亀製麺

上戸 彩さんがひと手間かけた打ち立てうどんで“幸せ”気分 丸亀製麺の新TVCMに冬の定番が今年も登場！

こっくり濃厚な鴨肉の旨みが溢れる『鴨ねぎうどん』 おいしさの四重奏で重なる味わい『肉がさね玉子あんかけうどん』

丸亀製麺「ひと手間かけた、冬のできたて。鴨ねぎうどん」篇を2023年12月5日(火)より放送開始

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)が展開する食の感動体験を追求し、手づくり・できたてにこだわる讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、冬の商品『鴨ねぎうどん』と『肉がさね玉子あんかけうどん』の販売開始にともない、女優の上戸 彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「冬のうまいは、ここにある。鴨ねぎうどん」予告篇を2023年12月3日(日)から、丸亀製麺「ひと手間かけた、冬のできたて。鴨ねぎうどん」篇を2023年12月5日(火)から全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。



新TVCM 丸亀製麺「ひと手間かけた、冬のできたて。鴨ねぎうどん」篇では、丸亀製麺で12月5日(火)から販売するひと手間かけた冬のできたて『鴨ねぎうどん』と『肉がさね玉子あんかけうどん』を幸せそうな表情で味わう上戸さんの姿をお届けします。

今回のTVCMは、冬らしいニットに身を包んだ上戸さんがわくわくした表情で、できたての『鴨ねぎうどん』を慎重に席まで運ぶシーンからスタート。ストーブがたかれたぽかぽかの店内で、ひと手間かけた打ち立てのうどんと、湯気が立ったあつあつの鴨肉を「これこれ！」と言いながら口へ運ぶ上戸さん。100%の国産小麦と水、塩でつくる打ち立て、茹でたての麺に、脂がのった鴨肉とこんがり焼き色の付いた白ねぎが盛り付けられ、うまみたっぷりのだしが注がれています。鴨肉とうどんをズルッと口にしたら上戸さんは、「鴨肉、やわらか〜」と至福の表情でつぶやきます。

さらに、肉と玉子のあんかけがたっぷりとつた『肉がさね玉子あんかけうどん』も堪能し、身体の芯から温まった上戸さんは「しあわせ〜」と一言。とろける笑顔の上戸さんで締めくくります。

メイキングでは、チェック柄のシャツと赤色のニットを合わせた冬を感じる衣装の上戸さんが登場し、様々な表情で丸亀製麺の冬商品『鴨ねぎうどん』と『肉がさね玉子あんかけうどん』を味わう姿をご覧ください。インタビューでは、商品に関する感想はもちろん、今回のTVCMテーマである「ひと手間かけた冬のできたて」にちなんだ上戸さんのエピソードもお話しいただきました。他にも、2023年の振り返りや2024年の抱負も伺っています。こちらもぜひご覧ください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「冬のうまいは、ここにある。鴨ねぎうどん」予告篇(15秒)

放送日時 : 2023年12月3日(日)～

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

タイトル : 丸亀製麺「ひと手間かけた、冬のできたて。鴨ねぎうどん」篇(15秒)

放送日時 : 2023年12月5日(火)～

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

丸亀製麺「ひと手間かけた、冬のできたて。鴨ねぎうどん」篇 : <https://youtu.be/TsiHl9re6D4>

丸亀製麺「冬のうまいは、ここにある。鴨ねぎうどん」予告篇 : <https://youtu.be/Y7xm93sg8FI>

丸亀製麺「ひと手間かけた、冬のできたて。鴨ねぎうどん」篇 メイキングムービー : <https://youtu.be/MneFxG1r16k>

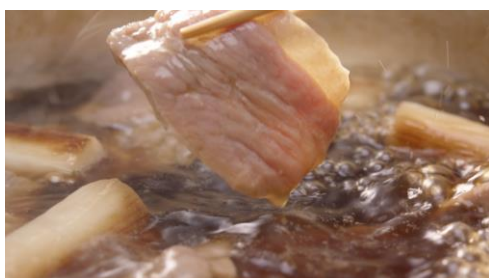
※公開予定は12月1日(金)0時です。

サイトURL : <https://jp.marugame.com/menu/kamonegi/>

丸亀製麺公式YouTube : <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJjA>

■TVCMカット 丸亀製麺「ひと手間かけた、冬のできたて。鴨ねぎうどん」篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



このうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■上戸 彩さんへのインタビュー

Q1. TVCMで丸亀製麺の冬の定番『鴨ねぎうどん』を召し上がっていただきました。

お味はいかがでしたか？

丸亀製麺さんならではの、目の前にいるお客さまのためにお肉を炒めてくれたりとかするのですが、今回の鴨のお肉も目の前で温めて火を通してくださるみたいで、熱々の火が通ったばかりの鴨って脂がたくさん出てくるので脂の甘みがものすごくおいしかったです。あと、こんがり焼きあがっているねぎがちゃんと焼き目の色もおいしそうについて、おいしかったです。ひと手間かけて作っていただいているなという感じがしました。

Q2. 『肉がさね玉子あんかけうどん』も召し上がっていただきました。いかがでしたか？

私は夏でも冬でも玉子あんかけが大好きでよく食べてしまうのですが、ひき肉を炒めた甘いお肉と、とろとろの玉子とあとは、打ち立てのあつあつのうどんと。私の大好物がたくさん詰まったうどんだなと感じながら、今日も味わわせていただきました。

Q3. 今回のTVCMで「ひと手間かけた、冬のできたて。」と伝えています、上戸さんが最近こだわった「ひと手間かけたもの」があれば、教えてください。

前回のメイキング映像でも言ったのですが、3月にお味噌を作りまして。そのお味噌を秋ごろに食べるって言うのですが、10月に子どもたち2人と素手で混ぜて、子どもたちに器に移してもらって、今そのお味噌で毎朝お味噌汁を飲んでます。やっぱり子どもたちも家族みんなが「やっぱりこのお味噌はおいしいね！」と言ってくれたり、あとなかなかお野菜を食べない子どもが、そのお味噌だけでお野菜を食べたりしてる姿を見ると、「あー、作ってよかったな」って。来年は倍ぐらいのお味噌を作りたいなと思ってます。

Q4. 「しあわせ〜」とTVCMで仰っていましたが、どの瞬間でしあわせと感じましたか？

これはあのもっと冬になって外が寒くなったらより幸せを感じると思うんですけど、しょうが風味が喉を通る瞬間はやっぱり冬が来たなって。しょうがも冬が来たなって感じがしますし、あの甘みが丸亀製麺さんばいなと思ってほんとにいくらでもいただけるなって思いました。

Q5. 今回のTVCMは丸亀製麺の冬商品の撮影でしたが、上戸さんが冬になると必ずやっていることがあれば教えてください。

布団乾燥機です。お布団に入ったときに最上に暖かく、あのふわーとした暖かいお布団に入った幸せな気持ちを味わうためにお布団に入る15分〜30分くらい前に布団乾燥機でお布団の中を暖めるのが日課です。だからまた布団乾燥機を出さないとなと今思ってます。

Q6. もう12月になり、2023年も1ヶ月を切りました。今年を振り返ってどんな1年でしたか？

あつという間でしたね。でもこの1年は本当に色々ありました。3人目も出産しましたし。仕事もしつつ、出産もしつつ。そして今こうしてまたありがたいことにTVCMの撮影とかも順調にさせていただいているこの日常に幸せを感じている1年ですね。睡眠不足だったりしんどいことももちろんあるのですが、それ以上にやっぱり自分が置かれているこの環境に幸せを感じています。

Q7. 2024年はどんな1年にしたいですか？抱負を教えてください。

来年ですね。自分の生活も色々リズムがもっと安定して、整ってきてくれたらいいなという望みとともに、ほぼ不可能に近いんですけど、1人の時間がもう少し増えたら、もう1回1人でゆっくり湯船に浸かったり、ヨガを再開してみたり、やりたいことはたくさんあるのですが、今はそんな贅沢を言っていられないので、丸亀製麺さんのお店に行っておうどんを食べたいです。

Q8. 最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

今回の商品も、寒い冬に食べたくなる丸亀製麺さんのこだわりが詰まった商品でした。ひと手間かけて心をこめた打ち立てのうどんは何度食べてもほっこり幸せな気持ちになりますね。寒い季節は丸亀製麺さんの温かいうどんを食べて身体の芯からほっこりしてください！

このうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■撮影エピソード

丸亀製麺のTVCMも冬の装い。冬の空気感が漂う、讃岐の製麺所をイメージしたセットで、冬の大人気商品『鴨ねぎうどん』の撮影が行われました。冬らしい赤いニットの服に身を包んだ上戸さん。まずはスタッフからの「今回は、『鴨ねぎうどん』です」との説明に、「いいですね〜」と嬉しそうな表情。柔らかい鴨肉や、香ばしく焼いた白ねぎなど、丁寧な仕込みに上戸さんも興味津々でした。

打ち立てのうどんと、柔らかい鴨肉、特製だしの3拍子がそろった『鴨ねぎうどん』。あつあつの鴨肉を口にして思わず「やわらかっ!」、白ねぎを口にして「ねぎ、甘っ」、うどんをすすって、だしを飲んで「しあわせ〜」と、次々素敵な表情を見せてくれる上戸さん。

もう一品TVCMに登場する『肉がさね玉子あんかけうどん』は、甘いお肉と、とろとろの玉子あんかけが上戸さんのお気に入り。「大好物がたくさん詰まったおうどんだな〜」と語っておられました。ほっこり、しあわせな上戸さんの表情に癒されて、周りも笑顔でほっこりした気分になった撮影現場でした。

■出演者プロフィール



上戸 彩

【生年月日】1985年9月14日

【血液型】O型

【出身地】東京都

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。

■商品概要



ひと手間かけた、冬の自信作。

《鴨の脂の甘みがたまらない！打ち立てうどんと鴨と冬に甘くなるねぎで作る『鴨ねぎうどん』》

こっくりと濃厚な脂の深い旨みを感じていただけるよう、ひと手間かけて仕上げました。

打ち立てのうどんと一緒に召上がりいただくために最適な厚みの鴨ロース肉は、ご注文をいただいてから特製の鴨だしに下味をつけた鴨ロース肉を火にかけ、手早く仕上げることで、パサつきがなくしっとり、やわらかで鴨肉の香り高く上品なうまみを堪能いただけます。焼き目をつけた白ねぎの香ばしさ、鴨の脂がにじみ輝くだしとあわせてぜひお楽しみください。

※合鴨肉を使用しております。

《うまいの四重奏！打ち立てうどんと牛肉・合わせそぼろ手づくり玉子あんでお腹の中からぽっかぽか》

2023年1月に冬の人気商品であった『肉玉あんかけうどん』をバージョンアップし販売した『肉がさね玉子あんかけうどん』。

打ち立てうどんに手づくりのふわふわとろとろのやさしい玉子あん。そして甘辛く炊いた牛肉に、しょうがをピリリと効かせた豚と鶏の合わせそぼろを“どさっ”とのせた一杯。どこを食べても肉の旨みを感じられる満足感のある一杯です。食べ終えるころにはお腹のなかからぽっかぽかになる一杯です。

丸亀製麺

このうどんは、生きている。
丸亀製麺


【URL】<https://jp.marugame.com/menu/kamonegi/>

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

商品名	『鴨ねぎうどん』(温) 	『肉がさね玉子あんかけうどん』(温) 
価格 (税込)	(並)820円、(大)960円、(得)1,100円	(並)790円、(大)930円、(得)1,070円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」のロードサイド(主に幹線道路沿いにある独立店舗)を中心とした店舗	全国の「丸亀製麺」
	※一部店舗では販売していません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 ※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更させていただく場合がございます。 【店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1205.pdf ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。	
販売期間	2023年12月5日(火)～2024年1月下旬まで ※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。	
備考	お持ち帰りはご利用いただけません。	お持ち帰り可能商品です。

■丸亀製麺について

「ここのうどんは、生きている」をブランドメッセージに掲げ、日々、食の感動体験を追求し手づくりの「おいしいうどん」をお客さまに提供しています。徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、一軒一軒、職人が手間を惜しまず「おいしさ」を日々つくり続けています。

100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、つく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”を守り続けることができているのです。

海外でも「Marugame Udon」として、つくりたて、できたての、おいしいうどんと天ぷらを、自分のスタイルで楽しめる活気あふれる店として、毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>

