

ここのうどんは、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→

2025年1月15日
株式会社丸亀製麺

打ち立てのうどんをどんな時にもお気軽に！ お客さまの声にお応えして **うどん“小”サイズ320円で新登場** 『かけうどん』・『ぶっかけうどん』に“新サイズ” ～全国の丸亀製麺にて販売開始～

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、『かけうどん』・『ぶっかけうどん』の小サイズ320円を全国の丸亀製麺にて販売いたします。

この新サイズはお客さまから長年のご要望にお応えする形で実現しました。手づくり・できたてのおいしさに飽くなきこだわりを持ち、毎日すべての店で国産小麦、塩、水のみから打つうどんを提供し続けてきました。昨年には麵職人※が全店配置され、更においしさに磨きがかかった打ち立てのうどんをお楽しみください。

※ 麵職人とは、丸亀製麺独自の麵職人制度に合格した者に与えられる称号です。麵職人が不在の日や時間帯もございます。



《毎日粉からつくる打ち立てのうどんをもっとお気軽に》

「もう少し小さいサイズのうどんがあれば嬉しい」、「食べ残してしまうのがもったいない」とのお声をお客さまからいただくこともあり、こうした背景から、より多くのお客さまにご利用いただけるよう、定番商品の『かけうどん』および『ぶっかけうどん』小サイズ(並サイズ1玉分の約4分の3の量)の販売をこのたび実施することとなりました。

ちょっと小腹が空いたとき、天ぷらを多めに食べたいとき、井と一緒に食べたいとき、複数の商品を掛け合わせて様々な麺やだしを味わいたいときなど、老若男女を問わず幅広いシーンでお楽しみいただけたらと考えています。

今後も丸亀製麺は、国産小麦のみを使い、店内で粉、塩、水のみで打つ、打ち立て・生のうどんをご提供していくことはもとより、お客さまのご意見を大切に、より良いサービスの提供に努めてまいります。

ぜひ、間食やご家族での団らんなど多様な場面で丸亀製麺をご利用ください。

今回の小サイズの登場により、最大4サイズ<小(4分の3玉)・並(1玉)・大(1.5玉)・得(2玉)>をお楽しみいただけるようになりました。

<小>うどん約4分の3玉分

<並>うどん1玉分

<大>うどん1.5玉分

<得>うどん2玉分



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

TORIDOLL →

【商品概要】

商品名	『かけうどん』 	『ぶっかけうどん』 
価格 (税込)	(小)320円、(並)420円、 (大)600円、(得)780円	(小)320円、(並)420円、 (大)600円、(得)780円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※一部店舗では販売しておりません。 ※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。	
販売期間	好評販売中	
備考	お持ち帰り可能商品です。 ※うどんのサイズは(小)(並)(大)のみです。 ※容器代として1杯につき別途50円を頂戴します。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。	

■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。私たちは一軒一軒が製麺所であり、徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、手間を惜しまず粉からうどんを日々作り続けています。

技と感性を磨いた「麵職人たち」が、100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、作りたてをお客さまに提供しているからこそ、独自のもちもちの食感とおいしさ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、作りたて、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。



【丸亀製麺のサステナブルな活動について】

丸亀製麺ではサステナブルな活動に取り組んでいます。

例えば、ダイバーシティ&インクルージョンの推進を目的として、2023年8月より兵庫県加古川市に、釜揚げうどん桶のリユースを行う「丸亀製麺 桶工房」を開設しました。2027年までに約300店舗を対象に障がい者雇用を進めながら、年間10,800個の修理を行い、年間廃棄木材約1.5tの削減を目指します。

また、子ども達に食の楽しさや尊さを伝える「食育活動」にも積極的に取り組んでいます。「こどもうどん教室」では、うどんを粉と塩と水を手で混ぜるところから体験でき、キッチンカーを用いた出張教室も日本中で実施をしています。そして、環境面ではプラスチック使用量の削減にも取り組んでいます。店内では繰り返し使用可能な食器の活用や、テイクアウト商品のカトラリーやビニール袋へのバイオプラスチック配合など、石油由来素材の使用削減を進めています。

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

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→



■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/>