

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3月27日
株式会社丸亀製麺

<できたてあふれる、春が来た。>

打ち立てうどんに、丼から“あふれる”豚天、旨み“あふれる”あさり
満開の桜を背に幸せそうに頬張る上戸 彩さんに注目！

丸亀製麺新TVCM 2025年4月1日(火)から放送開始

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、俳優の上戸 彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「あふれる！豚天ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇を2025年4月1日(火)から全国(一部の地域を除く)で放送開始します。

新TVCMには、打ち立てうどんに揚げたてで丼からはみ出るほどの大きな豚天を3枚、そこに特製の甘辛しょうがダレとコクのあるタルタルソースをあわせた春の新作『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』と、丼にたっぷりの殻付きあさを盛り付けた、あさりの旨みがあふれる春の定番『山盛りあさりうどん』が登場します。見た瞬間から食べ終わるまでわくわくが止まらない心弾む2商品を頬張り、そのおいしさに思わず笑顔があふれる上戸さんにご注目ください。



新TVCM「あふれる！豚天ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇では、窓の外に咲き誇る桜と店内に差し込むやわらかな日差しが春を感じる製麺所をイメージしたセットの中で、『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』の大きな豚天を目の前に、上戸さんが丼を手に取り、思わず「何これ！」と驚くシーンからスタートします。その後、麵職人※が湯気の立ち上る釜で丁寧うどんを茹で、できたてのうどんに揚げたての豚天を乗せて甘辛しょうがダレをたっぷりかけて盛り付けると、上戸さんが豚天を口いっぱい頬張り「しょうが効いてる～！」と一言。そして、打ち立て・茹でたてのうどんにぶっかけだすと甘辛しょうがダレ、タルタルソースがよくからみ、「打ち立て、ん～！止まりません！」と食べる手が止まらない上戸さんの様子が映し出されます。

続くシーンでは、たくさんのあさがりに今にもあふれそうなほどに盛り付けられた『山盛りあさりうどん』のぷりっぷりのあさをぱくっと一口。「これこれ～！」と、あさりの旨みを堪能し、心までも満たされるおいしさに、幸せにあふれた表情の上戸さんの姿で締めくくられます。

メイキングでは、丸亀製麺の春の季節商品『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』と『山盛りあさりうどん』をさまざまな表情でおいしそうに味わう上戸さんの姿をご覧いただけます。さらにインタビューでは、商品に関する感想はもちろん、上戸さんの春の楽しみや、思いがあふれた瞬間についても伺っていますので、ぜひご覧ください。

※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。

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→

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「あふれる！豚天ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇(15秒)

放送日時 : 2025年3月27日(木)～

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

URL : <https://youtu.be/jvpGDALIXzU>

丸亀製麺「あふれる！豚天ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇メイキングムービー

URL : <https://youtu.be/LED1r8ufBuk>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJA>

※公式YouTubeにて、3月27日(木) 0時からご覧いただけます。

■TVCMカット 丸亀製麺「あふれる！豚天ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇

※TVCM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。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

■上戸 彩さんインタビュー

Q1. TVCMの見どころや撮影で印象に残ったシーン、エピソードを聞かせてください。

今年初めての丸亀製麺の撮影だったこともあり、今日この現場に来るのも、すごくワクワクしていました。うどんが食べられるというのと、あとやはり『山盛りあさりうどん』が大好きなので、今年もまた食べられると思い嬉しかったです。あと、後ろに桜の花びらがすごい舞っていて、もうすぐ春になるんだなという気持ちで、ワクワク感と季節を感じていますね。

Q2. TVCMでお召し上がりいただいた、新作『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』と『山盛りあさりうどん』それぞれのお味はいかがでしたか？

めちゃくちゃはみ出ていました。もう贅沢でしたね。豚天がとにかく大きくて、3つ乗っていたんですけど、本当に丼からはみ出ていて。豚肉がすごくやわらかくて、あの甘辛のタレと相性抜群だなと思いました。見た目もワクワクするし、食べてもワクワクする。最高な一杯でした。甘辛(しょうが)ダレにもしょうがが入っていて、私はしょうがが大好きなので、私好みのタレで持ち帰りたいくらいでした。甘辛(しょうが)ダレとうどんがよくからんでいたのと、豚天はまるで生姜焼きを食べているような、生姜焼きとご飯(の組み合わせ)かのような、そういううどんで新しい感覚になりましたね。『山盛りあさりうどん』は、丸亀製麺の春の定番メニューですよ。あさりの旨みが(だしに溶け込み)打ち立てのうどんとからんで最高でした。これは定番なので、懐かしい味というか、「これこれ！」という、ワンシーズンしか会えない、すごく嬉しい気持ちになるお味ですね。おだしの効いた優しいお味でした。

Q3. TVCMでは丸亀製麺の春の季節商品を楽しんでいただいています、今年の「春の楽しみ」はありますか？

毎年言っているような気もするのですが、お花見をしたいです。子ども3人連れて。地元で大きい公園があるんですけど、そこは桜が咲くので、地元で電車で帰ってみんなでお花見をしたいなと思っています。

Q4. 今回のTVCMでは、「止まりません！」と、『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』を食べるシーンがありますが、上戸さんは“これをしていると止まらない！”という趣味や好きなことはありますか？

携帯のアルバムを見始めると止まらなくなります。どんどんどんどん、昔の写真や映像までさかのぼってしまうというか…あれは止まらないですね。どんどん(子どもの)可愛い動画とかも見つけちゃったりとかして。動画と写真とを合わせたら5万枚はあると思います。子どもたちの成長記録ばかり見てしまいますね。今3番目が1歳7ヶ月なんですけど、1番上の1歳7ヶ月ってどんなだったかなとか、2番目の1歳7ヶ月は…なんて振り返ってしまうと、もう1歳7ヶ月前後も全部見始めてしまって、止まらなくなりますね。

Q5. 今回の春はおいしさあふれる2商品ですが、最近上戸さんの中で「思いがあふれた瞬間」や「感情があふれ出した出来事」はありますか？

子ども3人と一緒に、電車に乗って地元に戻りたいなと思っています。1番下の子がまだベビーカーに乗っているの、(子どもと一緒に帰る前に)ベビーカールートを確かめたくて。(子どもと帰った時に)スムーズに行けるように、ベビーカールートを写真に収めるためにお休みの日に1人で地元に戻ったんですけど、その時に、懐かしいお店だったり公園だったり、丸亀製麺にみんなで行ってうどんを食べたことだったり、すごく楽しい時間を過ごした懐かしい思い出がたくさんよみがえりました。

Q6. 最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

丸亀製麺の春といえば、定番の『山盛りあさりうどん』を想像する方も多いと思いますが、今年は新作『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』も登場します。どちらの商品も、見た目や見た瞬間から食べ終わるまでワクワクが止まらない一杯で、打ち立てのうどんとだし、具材が合わさり、とにかくおいしさのあふれる商品です。ぜひ皆さんも、この春ならではの揚げたて、茹でたてのワクワクする一杯をお楽しみください。

■撮影エピソード

今回登場する『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』と『山盛りあさりうどん』のTVCMの撮影は、1月某日、冬本番の寒さの中で行われました。お馴染みの讃岐の製麺所風情を感じるセットは、外の寒さを忘れさせてくれるような、窓の外に桜が舞い散り、暖かな日差しが差し込む造りで、一足先に春の訪れを感じるものでした。本TVCMの見どころは、「できたてあふれる、春が来た。」という言葉通り、丼からはみ出る大きな豚天に「何これ！」と驚く上戸さんの表情、そしてその豚天に勢いよくかぶりつく豪快な食べっぷり！打ち立て・茹でたてのうどんに食べ応えのある具材をからめて頬張れば、口いっぱいにおいしさが広がり、自然と笑顔がこぼれる上戸さん。周りのスタッフもつられて思わず笑顔になる、春の柔らかな日差しのように温かな撮影現場でした。

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→

■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、俳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】

今年3月4日の販売開始以降、SNSで「もちもちのうどんに豚天としょうがダレがマッチして大満足！」「豚天が大きくて食べ応え抜群！」「レギュラー化しませんか？」などのご好評のお声をいただいている春の新作『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』と、「今年も丸亀製麺のあさりうどんの季節が！」「これこれこの味！毎年食べています」などの復活を喜ぶお声をいただいている春の定番『山盛りあさりうどん』。この機会にぜひご堪能ください。

商品名	『甘辛しょうがダレのはみ出る豚天ぶっかけうどん』 	『山盛りあさりうどん』 
価格(税込)	(並)890円、(大)1,070円、(得)1,250円	(並)840円、(大)1,020円、(得)1,200円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」	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
販売期間	※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特設サイトをご確認ください。 URL: https://jp.marugame.com/menu/butatenbukkake/ ※特設サイ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。	
お持ち帰りについて	お持ち帰り可能商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※容器代として一杯につき50円別途頂戴します。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がください。 ※お持ち帰りの場合、『山盛りあさりうどん』の麺は、水で締めた麺を温めてご用意いたします。	

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

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→

■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つくり続けています。

技と感性を磨いた「麺職人たち」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、つく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ます。

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。



【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ての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/>



■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/>