

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2025年4月10日
株式会社丸亀製麺

＼もちもちが、とまりません！／

うどん生まれの「丸亀うどんーなつ」から今度は初めてのディップ
きゅんと甘酸っぱい「いちごみるく味」含む新作3種が新登場
春は選べる全4種のラインアップ！うどんーなつの楽しみがますます広がる！
2025年4月15日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始

全国発売に先駆け『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』が楽しめる無料サンプリング
4月12日(土)13日(日)2日間限定で渋谷MIYASHITA PARKで開催

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、うどん生まれ※1の「丸亀うどんーなつ」の新味として「いちごみるく味」「きなこ味」「みたらし味」の新作全3種を2025年4月15日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始します。

「丸亀うどんーなつ」は、丸亀製麺ならではの新たな感動体験として、丸亀製麺のうどんの特長であるもちもちの食感を活かし、お客さまにワクワクを感じてもらえる商品を模索、構想約3年にわたって試作を繰り返した末に誕生しました。お客さまご自身でお召し上がりいただくことはもちろん、誰かへのお土産として、ご家族やご友人などとシェアしていただいたり、ちょっとした会話が生まれて、笑顔を増やすきっかけにもなっています。2024年6月25日の販売開始以降、非常に多くのお客さまからご好評をいただき、おかげさまで約8か月で累計販売数が1,300万食※2を突破しています。

味わいが多彩に、ディップソースの登場で楽しみ方がますます広がる「丸亀うどんーなつ」を、生活のさまざまなシーンでこの春もお楽しみください。

※1原材料にうどんを30%以上使用しています。

※2 2024年6月25日～2025年3月4日の期間、「丸亀うどんーなつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数



《進化が止まらない「丸亀うどんーなつ」にディップソースが登場！1袋で味を変化させて2度楽しめる！》

これまでの「丸亀うどんーなつ」は、季節ごとに変化するさまざまな味わいのパウダーで味の変化をつけておりましたが、この春登場する『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』では、パウダーに加えて初めてディップソースが登場します。もちもちのうどんーなつにいちごみるく味パウダーをまとうと、さらにいちごの果肉入りのディップソースをつけると、いちごみるくの味わいが濃くなり、甘酸っぱさが口いっぱい広がります。まずはパウダーだけで楽しんで、さらにディップソースを付けて濃厚な味わいをお楽しみいただけます。1袋に5個入っているうどんーなつを、好きな食べ方でお楽しみください！

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→

《この春は選べる4種！春のおでかけにも！「丸亀うどんーなつ」の楽しみがますます広がる！》

この春は、大好評『丸亀うどんーなつ きび糖味』も合わせて全4種がラインアップ！『丸亀うどんーなつ きなこ味』は香ばしいきなこがうどんーなつのほんのり香る白だしも相性抜群。『丸亀うどんーなつ みたらし味』は、もちもち食感のうどんーなつに甘じょっぱいみたらし味がやみつき！だんだんと暖かくなってきて外出が楽しいこの時期のおでかけに、仕事や勉強の息抜きにもおすすめです。

春は新生活が始まるタイミングのため、新しい出会いも多いはず。そんな少し緊張してしまうシーンでは、「丸亀うどんーなつ」がもつリラックス効果が期待できるかもしれません。※3

※3 丸亀製麺では「もちもち」が人の感性に与える影響について独自の研究を行っており、脳波測定を用いた検証実験通して「丸亀うどんーなつ」のもちもちの食感がリラックス感の醸成やストレス軽減、集中力の向上に影響する可能性があることが判明しました。2025年1月「もちもち きもち 研究所」脳波検証実験より <https://jp.marugame.com/mochi-mochi-lab/>

《この春「丸亀うどんーなつ」の味わい4種！5個入り300円～》

「丸亀うどんーなつ」春のラインアップは全4種。「丸亀うどんーなつ」にご自身で味付けしていただきます。その日の気分に合わせて好きな味をお選びください。お店で「丸亀うどんーなつ」だけご購入いただくこともできますので、お気軽にお店にお立ち寄りください。

新登場

『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』



甘酸っぱさとミルクィな甘さがベストバランスないちごみるく味パウダーに、いちごの果肉入りのいちごみるくディップソース。きゅんと甘酸っぱい味わいは春の気分にとびつたりです。
※ディップソースは要冷蔵です。お早めにお召し上がりください。

新登場

『丸亀うどんーなつ きなこ味』



もちもちのうどんーなつに合わせて、きなこときび糖を黄金比でブレンド！程よい甘さと、ふんわり香ばしいきなこで間違いのないおいしさです。

新登場

『丸亀うどんーなつ みたらし味』



だんごでおなじみのみたらしがうどんーなつに！もちもちの食感に甘じょっぱさがクセになります。



『丸亀うどんーなつ きび糖味』

さとうきびのまろやかな甘さが、口に入れた瞬間に心がほどけるような素朴な味わいです。もちもちの食感とやさしい甘さでほっと一息つきたいときにおすすめ。

【商品概要】

■販売価格：

『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』 350円(税込)5個入り

『丸亀うどんーなつ きなこ味』『丸亀うどんーなつ みたらし味』『丸亀うどんーなつ きび糖味』 各300円(税込)5個入り

■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。

※手づくりのため1日の製造数に限りがあり、一時的な欠品や売り切れの場合があります。

※多くのお客さまにご体験いただきたいため、当面の間はおひとりさま3袋までのご購入とさせていただきます。

■販売期間：

『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』『丸亀うどんーなつ きなこ味』『丸亀うどんーなつ みたらし味』

2025年4月15日(火)～ ※無くなり次第終了となります。

『丸亀うどんーなつ きび糖味』 好評販売中

■備考：

※お持ち帰りの際は、当日中を目安にお早めにお召し上がりください。

※税込価格は、店内飲食でもお持ち帰りでも同一価格となります。

■WEBサイト：<https://jp.marugame.com/menu/marugameudonut/>

《発売前に一足早く新作『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』を楽しもう！ 「丸亀うどんーなつ いちごみるく味 きゅんもちサンプリング」を開催》

『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』の発売を記念して、より多くの方に体験いただくため2025年4月12日(土)13日(日)の2日間限定で『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』の先行無料サンプリングを実施いたします。

『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』のスペシャルフォトスポットもご用意しています。来場者全員へかわいい「丸亀うどんーなつ」キャラクターのオリジナルノベルティもプレゼント！

日時：2025年4月12日(土)13日(日)11:00～19:00

場所：MIYASHITA PARK 吹き抜け広場

住所：東京都渋谷区神宮前6-20-10

商品：『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』3個入り

備考：

※なくなり次第終了になります。

※無料でどなたでもご来場いただけます。

※配布状況により時間が変更となる場合がございます。

※予告なく中止となる場合がございます。

※お1人さまにつき、1袋限定とさせていただきます。

※ディップソースは要冷蔵です。お早めにお召上がりください。

※アンバサダーのお2人はイベントには参加いたしませんので

ご了承ください。



■オリジナルグッズが当たる抽選会も開催！

【参加概要】

丸亀製麺公式アカウント(X:@UdonMarugame/Instagram:marugame_/TikTok:udonmarugame)をフォローした上で、会場内でご自身で撮影した写真又は動画に、「#丸亀うどんーなついちごみるく味先行体験」をつけてSNSで投稿いただいた方の中から、「丸亀うどんーなつ」オリジナルグッズをプレゼントします。
※お1人様につき、1日1回のみご参加いただけます。

《「いちごみるく味」限定パッケージも登場！》

いちごをモチーフにした、春らしさ満開のピンク色が特徴的な『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』専用の紙袋が登場。持っているだけで気分がウキウキしてしまう、今だけのデザインです。春のお出かけのお供にもぴったり！



《公式キャラクター「うどんーなつ村のなかまたち」に

「いちごみるくもっち」「きなこもっち」「みたらしもっち」が登場！》

「丸亀うどんーなつ」の魅力をより多くのお客さまにお届けする公式キャラクター「うどんーなつ村のなかまたち」。「うどんーなつ村のなかまたち」がいると、少しでも元気になれる、ほっとできたり。いつもの仲間たち「るんもっち」「うるもっち」「のびもっち」「ほわもっち」「ぷんもっち」たちが暮らすうどんーなつ村の日常を通じて、「丸亀うどんーなつ」ならではの魅力や、最新情報をお届けします。キャラクターデザインは、アニメーション作家の合田 経郎さんの描き下ろしです。この春『丸亀うどんーなつ いちごみるく味』『丸亀うどんーなつ きなこ味』『丸亀うどんーなつ みたらし味』もキャラクターとなって登場。「うどんーなつ村のなかまたち」とともに、「丸亀うどんーなつ」の魅力について発信します。



【きなこもっち】

困った時のやさしい味方。
挽きたてのきなこの香りで
みんな癒されている。



【いちごみるくもっち】

身にまとうディップソースの
甘酸っぱい香りで周りを
きゅんとさせる。



【みたらしもっち】

だんごづくりの修行をしにやって来た。
みたらしならぬ、人たらしで、情に厚い。

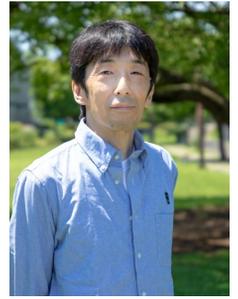
丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<合田 経郎さんプロフィール>

CMディレクターとして演出家のキャリアをスタート。NHKキャラクター「どーもくん」シリーズが人気を博し、活躍のフィールドをアニメーション映像へと広げる。

2003年にはドワーフを立ち上げ、アニメーション作家へと転身。絵本、イラストレーションをはじめ、自身でも2Dアニメーションを制作するなど創作活動は多岐に渡る。現実の世界にはありえないことが何でも起こる人形アニメーションの設定において、自分が暮らしの中で感じる「気持ちや体験」を盛り込むリアルな世界を描き出すことにこだわっている。最新作は「こまねこのかいがいりょこう」全国順次ロードショー。



《自分で味付け! 「丸亀うどんーなつ」のおいしい食べ方》



店頭で袋に入れて販売している「丸亀うどんーなつ」は素朴なプレーン味です。プレーン味には、店内にご用意しているいちごみるく味パウダー、きなこパウダー、みたらしパウダー、きび糖パウダーの中から好きな味をスプーンに1杯とり「丸亀うどんーなつ」の袋の中へ入れたら、よく振ってお召し上がりください。「いちごみるく味」のディップソースはレジでお渡しします。店内には、串のご用意もありますので、ご自由にお使いください。

- ※袋がしっかりと閉まっていることを確認して上下に振ってください。
- ※「丸亀うどんーなつ」をつぶさないように、袋を優しくお持ちください。
- ※串をお使いになる場合は、お気を付けください。
- ※ディップソースは要冷蔵です。お早めにお召し上がりください。

《もっちり! 「丸亀うどんーなつ」5つの特長》

①うどんから生まれたドーナツ?!

丸亀製麺のこだわりのうどんが、まさかのドーナツに! 食の感動体験を追求するべく、新たな商品を模索し、構想約3年の末に誕生したのが「丸亀うどんーなつ」です。※原材料にうどんを30%以上使用しています。

②衝撃の“もっちもちの新食感”

丸亀製麺の毎日粉から打つ、もちもちのうどんが「丸亀うどんーなつ」の生地の基本です。もっちもちの食感を存分に楽しんでいただくため、うどんの配合量や生地を寝かせる時間も試行錯誤を繰り返し、こだわり抜きました。

③「丸亀うどんーなつ」もひとつ一つ、お店で手づくり

お店でうどんをミキサーにかけてペースト状に。数時間おきにひく白だしを生地に加えるのが丸亀製麺ならではのこだわり。旨みと香り高い風味をプラスします。もっちもち食感を生み出すために空気を含ませながらやさしく粉と混ぜ合わせ、生地を少し寝かせます。丸い形に整えて、ひとつずつ丁寧に揚げたらできあがり。手づくりならではの素朴なおいしさをお楽しみください。

④きゅんと甘酸っぱい「いちごみるく味」、ふんわり香ばしい「きなこ味」、甘じょっぱい「みたらし味」、やさしい甘さの「きび糖味」の甘辛4通りでいろんな間食ニーズに対応!

うどんを食べた後の甘味として、小腹がすいたときの間食やほっと一息つきたいときのおやつにも、4種の味わいで、さまざまな時間帯やシチュエーションで幅広く楽しんでいただけます。店内でのお召し上がりはもちろん、ご希望に合わせてご自宅やお好きな場所でお楽しみください。

⑤いつでもどこでもみんなで楽しめる5個入り!

食べやすいひとくちサイズの「丸亀うどんーなつ」が5個入り。持ち運びもしやすい紙袋に入れてお渡しします。お一人でも、ご友人やご家族と味わいを交換して楽しんでいただくのもおすすめです。



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→

■「もちもち きもち 研究所」について

もちもち きもち 研究所は、丸亀製麺が「もちもちの可能性」を発見、探求するために設立した研究所です。

「もちもち」という独特な感覚と人の「きもち」との、思いもよらぬ関係性をときにはアカデミックに、ときにはエモーショナルに探っていきます。変わらない食の価値とまだみぬ未来を、人の感情に寄り添いながら、ユニークに切り拓いていきます。

<https://jp.marugame.com/mochi-mochi-lab/>



■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/>

■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。



【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/>

