

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→

Press Release

2025年4月21日  
株式会社丸亀製麺

## 販売開始3ヵ月で120万食突破！『丸亀お子さまもちもちセット』 お客さまの声にお応えして 新たに『かけうどん』も選べるように！ 打ち立ての“うどん”と“丸亀うどんなつ”“ジュース”がセットで290円 2025年4月22日(火)から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、2025年4月22日(火)より『丸亀お子さまもちもちセット(小かけうどん)』を全国の丸亀製麺にて販売開始いたします。

『丸亀お子さまもちもちセット』は、丸亀製麺にお食事に訪れるご家族連れ、とくにお子さまにもっともとうどんを楽しんでいただきたいという思いから開発。手づくり・打ち立て、そして国産小麦・塩・水のみでつくるもちもちのうどんはもちろん、そのうどんと店舗で毎日数時間おきにひく白だしからつくる「丸亀うどんなつ」、ジュースのセットを290円で販売しております。2025年1月15日より販売開始した『丸亀お子さまもちもちセット(小ぶっかけうどん)』は、約3か月間で累計販売数120万食※を突破するほど、ご好評をいただいています。

※ 2025年1月15日～2025年4月10日の期間、『丸亀お子さまもちもちセット ぶっかけうどん』を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

### 《『ぶっかけうどん』に加えて新たに『かけうどん』が選べるように》

販売開始以降、とくにお子さまをお連れの親御さまより、「290円で、うどんと「丸亀うどんなつ」もジュースも食べられて、子どもも大満足」「子どもとシェアせずに自分の好きなメニューが食べられて嬉しい」「もちもちセットが販売されてから週1で通ってる」など、多くの嬉しいお声が寄せられています。ショッピングセンター内にある丸亀製麺の店舗では、週末になると特に販売数が伸び、多くのご家族にご利用いただいています。

今回、より多くのお子さまに外食の楽しさやおいしさを感じていただきたいという思いのもと、「子供が“かけだし”が大好きだから、『丸亀お子さまもちもちセット』で『かけうどん』が選べるようになったら嬉しい」というお声にお応えし、『ぶっかけうどん』に加えて『かけうどん』が選べるようになりました。丸亀製麺のだしは、粉から打つうどんと同様に、吟味した素材から店舗で1日に何度も引いています。この春、うどんをもっとおいしく食べてほしいという思いから、だしを改良いたしました。その新しくなっただしを『丸亀お子さまもちもちセット(小かけうどん)』でもお楽しみいただけます。

手づくり・できたてのおいしさでお子さまの笑顔が増えるきっかけの一つとしていただき、ご家族で食事を楽しむ時間を増やすきっかけになればと願っています。



かけうどんが  
選べるようになりました！

りんご 100%  
ぶどう 100%

お子さま  
もちもちセット

小学  
6年生まで  
限定

かけ・ぶっかけ  
丸亀うどんなつ2個  
選べるジュース りんご ぶどう

290円



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→

### 【商品概要】

商品名	『丸亀お子さまもちもちセット(小かけうどん)』  	『丸亀お子さまもちもちセット(小ぶっかけうどん)』  
	商品概要	かけうどん(小):1杯 丸亀うどんーナつ:2個 選べるジュース(りんご/ぶどう):1本
価格(税込)	290円	
販売店舗	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	2025年4月22日(火)～	販売中 ※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	お持ち帰りはできません。 ※うどんのサイズは(小)のみです。 ※ジュースは店舗の在庫状況によってお選びいただけない場合がございます。 ※小学校6年生までのお子さまを対象とさせていただきます。 ※「丸亀うどんーナつ」は店頭のお好きなパウダーを振りかけてお召し上がりください。 (「丸亀うどんーナつ」を販売していない一部の店舗においては、 きび糖パウダーを振りかけた状態でお渡します。) ※『丸亀うどんーナつ いちごみるく味』のいちごみるく味ディップソースをご希望の場合、別途50円を頂戴いたします。	

### ■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。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。



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/>