

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5月7日  
株式会社丸亀製麺

《うどん、どんどん、楽しくなあれ。》

## 無料の薬味とトッピングが6種類から8種類に拡大！

打ち立てうどんと相性抜群な「わかめ」と「しび辛ラー油」が新登場  
3,000通り以上※の組み合わせで、うどんをもっと自由に、楽しく！

2025年5月9日(金)より、全国の丸亀製麺にて提供開始

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5月9日(金)より無料トッピング「わかめ」と、無料薬味「しび辛ラー油」を新たに提供開始します。これにより、丸亀製麺全店舗で無料でお使いいただくことのできる薬味とトッピングが従来の6種類から全8種類に拡大となります。

特設サイト: <https://jp.marugame.com/campaign/topping/>

※定番の「うどん」13種類と、無料の薬味とトッピング8種類の組み合わせ

### 《最高に美味しいうどんのために、私たちができることは全部やる》

丸亀製麺は、「外食はもっとも身近なレジャーである」と考えています。お客さまに“おいしさ”を超えた「食の感動体験」をお届けするため、毎日のうどんづくりと向き合っています。

うどんをもっとおいしくするため、この春にはだしを新しくしました。さらに今回、無料の薬味とトッピングのラインアップを拡大します。物価の高騰が長く続き、食の選択肢が狭まってくるような日々の中で、“食の楽しみ”さえも失われていくことは、あってはならないと考えます。打ち立て・茹でたてのうどんに、お好みの薬味やトッピングを自由にのせて「自分だけの一杯をつくる」体験を通し、一杯のうどんから始まる“食の楽しみ”を存分に感じて笑顔になっていただきたい。こういう時代だからこそ、そんな願いを込めてお届けします。



### 《もっと自由に、もっと自分好みのうどんを。讃岐うどんの楽しさ広がる》

毎日粉からつくる打ち立てのうどんに、数時間おきに何度もひくだし。そこに8種類の薬味とトッピングでもっと自由に、もっと自分好みに。うどんと薬味、トッピングの組み合わせは、なんと3,000通り以上。“選ぶ楽しさ”は、わくわくする体験になることでしょう。自分好みの一杯を見つける中で、ご家族やご友人同士とのさまざまな会話も生まれるかもしれません。楽しさがどんどん広がる丸亀製麺で、あなただけの一杯を見つけてください。

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→

### 《5月9日新登場！「わかめ」と「しび辛ラー油」》

#### 磯の香りふわわり【わかめ】



ふわわりと鼻に抜ける磯の香りと、みずみずしい食感。もちもちの打ち立てうどんや、お店で毎日何度も引くだしとも相性抜群です。

#### 辛いもの好きの方にもおすすめ！【しび辛ラー油】



花椒や赤唐辛子など6種類のスパイスと、豆板醤やうどんのかえしなどを独自にブレンド。ピリリとしびれる辛さの花椒がうどんに合うように仕立てられた、丸亀製麺だけでしか味わえない個性的な薬味です。

※しびれる辛さが特徴です。召し上がる量にご注意ください。

### ■おすすめのうどんとの組み合わせ

#### 『かけうどん(温)』×「わかめ」



この春新しくなった香り高いかけだしは、わかめの磯の香りとも相性抜群です。わかめのほのかな香りと旨みが溶け出す贅沢な味わいをお楽しみください。

#### 『釜玉うどん(温)』×「しび辛ラー油」



水で締めずに直接器に盛りつける、ふわふわ、もちもち食感の釜抜き麺に、まろやかな玉子が絡んだ『釜玉うどん』。しび辛ラー油を加えると、ピリッとした辛味が大人な味わいへと変化します。

### 《楽しみ方いろいろ6種類の薬味》

#### シャキシャキとした食感と風味【青ねぎ】



丸亀製麺の無料薬味といえば、定番の青ねぎ。シャキシャキとした食感とさわやかな香りが食欲を刺激してくれます。心地よい歯触りが、自慢の打ち立てうどんの食感を引き立てます。

#### すっきりを、旨みにも、香りにも。【おろししょうが】



しょうがの繊維を程よく残し、すっきりとした辛みと香りが楽しめる、おろししょうが。温かいかけだしに絡めていただくと、鼻から抜ける香りで心地よい後味に。

■おすすめのうどん 『ぶっかけうどん(冷)』  
青ねぎのシャキシャキ食感は、のど越しの良いうどんと濃い目のだしに絡む、間違いのないおいしさ。

■おすすめのうどん 『きつねうどん(温)』  
じゅわっと甘いきつね揚げ、甘みが溶けだしたかけだし。しょうがを入れると、さっぱりと楽しめます。

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→

### サクッと足せる、食感の楽しさ。【天かす】



お気に入りのうどんに、食感をプラス。温かいだしに浸せばしっとり柔らかく、油の旨みがしみ出てきます。冷たいだしと合わせれば、さくさくが続いて楽しい食感に。

■おすすめのうどん 『カレーうどん』  
スパイスの効いたカレーだしのコクが増し、さくさくした食感もアクセントに。

※カレーうどんは、時期や店舗によって販売していない場合があります。

### さわやかに香る、特製七味【香七味(かおりしちみ)】



香七味は、打ち立て・生のうどんと「だし」に合うようにブレンドされた丸亀製麺特製です。ピリッとした辛みと柑橘のさわやかな香りを、ぜひお気に入りのうどんと一緒に。

■おすすめのうどん 『かけうどん(温)』  
温かいかけだしに一振りすると、柑橘の香りがふわっと鼻に抜けます。だしにつけると、さらに香りが引き立つ仕立てに。

### 風味豊かな香りに【すりごま】



ひと振りすればたちまち鼻から抜ける、すりごまの豊かな香味がうどんの味わいを一層引き立ててくれます。たっぷり入れて、お気に入りのうどんにコクを加える楽しみ方もおすすめです。

■おすすめのうどん 『釜揚げうどん』のつけだし  
すりごまが香り高いつけだしに混ざり、さらに風味豊かに。茹でたてのふわふわ、もちもちのうどんにたっぷり絡めてお召し上がりください。

### いつもの一杯を、ちょっと上品に【わさび】



ピリッと味を締めしてくれるわさびは、いつものうどんに洗練された刺激を与えてくれます。だしの風味と合わせれば食欲がそそられ、後味がさっぱりします。

■おすすめのうどん 『とろ玉うどん』  
のど越しの良いうどんに絡むまるやかなとろろと温泉玉子に、わさびのさわやかな香りとピリッとした刺激でいつもとは少し違った一杯に。



※わさびのパッケージは、実際にご提供しているデザインと異なる場合がございます。

### 【備考】

※無料の薬味やトッピングは丸亀製麺で商品をご購入いただいたお客さまへご提供しているサービスです。

薬味台、またはテーブルからご自由にお使いいただけます。

※店舗によって提供方法が異なる、もしくは提供していない場合があります。見つからない場合は従業員にご確認ください。

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→

## ■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/>



## ■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索し続けています。

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/>