

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→

## Press Release

2025年5月14日  
株式会社丸亀製麺

### <おかげさまで累計販売数1,500万食突破！> うどん生まれ※1のもっちり食感「丸亀うどんかつ」 **日本で1店舗だけの「丸亀うどんかつ屋」オープン！** 自分だけのアレンジが楽しめる店舗限定メニューも！ 2025年5月15日(木)丸亀製麺 春日井西山町店にオープン

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15日(木)より丸亀製麺 春日井西山町店(愛知県春日井市)にて、テイクアウト専門のトレーラー型店舗「丸亀うどんかつ屋」をオープンします。

「丸亀うどんかつ」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、お客さまにわくわく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。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10か月で累計販売数が1,500万食※2を突破しております。もっと気軽にもっと手軽に幅広いシーンで、アレンジしたりトッピングしたりと「丸亀うどんかつ」をお楽しみいただくため、「丸亀うどんかつ屋」をオープンします。店内で行列に並ぶことなく、「丸亀うどんかつ」をご購入いただけますので、お気軽にお立ち寄りください。

※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4月末までの期間、「丸亀うどんかつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数



※画像はイメージです

### 《あんみつ風やいちごパフェ風など、自分だけのアレンジができる 丸亀うどんかつ屋だけの「丸亀うどんかつ もっちり満喫セット」》

昨年6月、渋谷道玄坂に「丸亀うどんかつ」のPOP UPストアとして5日間限定でオープンしていた「丸亀うどんかつ屋」。そこで大人気だった「丸亀うどんかつ もっちり満喫セット」を丸亀うどんかつ屋限定メニューとして販売いたします。「丸亀うどんかつ」3個に、全11種類の中から好きなトッピング3種類、全4種類から好きなソース1種類をお選びいただき、自分だけのアレンジをお楽しみいただけます。

きなこやくろみつをかけて和を感じる「あんみつ風」で楽しむもよし、アイスクリームやホイップクリームを選んで「パフェ風」で楽しむもよし。その時の気分に合わせて、「丸亀うどんかつ もっちり満喫セット」でぜひ自分だけのアレンジをお楽しみください！



あんみつ風



いちごパフェ風

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 →

## 《さらに、これからの季節にぴったりの、ひんやりメニュー2種も！》

これから暑くなる季節に嬉しい、うどんなつに冷たいぜんざい、そしてソフトクリームをトッピングした『丸亀うどんなつ ぜんざいソフト』。うどんなつとソフトクリーム、選べるソースでシンプルに楽しむ『丸亀うどんなつ ソフト』もご用意しています。もちもちのうどんなつにひんやりと甘いソフトクリームが相性抜群な組み合わせ！大人気のディップソースを付けて楽しむ『丸亀うどんなつ いちごみるく味』をはじめ通常メニューも販売いたします。お食事後のデザートやおやつなどにお気軽にご利用ください。



『丸亀うどんなつ ぜんざいソフト』



『丸亀うどんなつ ソフト』

### 【店舗概要】

店舗名： 丸亀製麺 春日井西山町店 丸亀うどんなつ屋

所在地： 愛知県春日井市西山町3-14-18

営業時間： 11:00-18:00

店休日： なし※年末年始を除く

決済方法： クレジットカード、電子マネー、バーコード決済、現金

※お問い合わせは、丸亀製麺春日井西山町店(電話番号:0568-56-5611)までお願いいたします。

※丸亀うどんなつ屋 営業時間内(11:00-18:00)は、丸亀製麺 春日井西山町店の店内にて「丸亀うどんなつ」の販売はございません。

※丸亀製麺 春日井西山町店では、『丸亀うどんなつ いちごみるく味』『丸亀うどんなつ きなこ味』『丸亀うどんなつ みたらし味』『丸亀うどんなつ きび糖味』のみの販売となります。

### 【商品概要】

「丸亀うどんなつ もちもち満喫セット」300円(税込)

(うどんなつ3個、好きなトッピング3種、好きなソース1種)

■トッピング(11種)きなこ/あんこ/チョコスプレー/プチプリン/ホイップクリーム/カスタードクリーム/バニラアイス/チョコアイス/抹茶アイス/スライスアーモンド/フルーツミックス

■ソース(4種)くろみつ/チョコソース/いちごソース/マンゴーソース

『丸亀うどんなつ ぜんざいソフト』290円(税込)

(うどんなつ2個、ソフトクリーム、ぜんざい)

『丸亀うどんなつ ソフト』250円(税込)

(うどんなつ2個、ソフトクリーム、好きなソース1個)

※5種類のソース(チョコ、マンゴー、パッションフルーツ、いちご、抹茶)の中から好きな1種類をお選びいただけます。

『丸亀うどんなつ いちごみるく味』350円(税込)うどんなつ5個入り

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

### 『丸亀うどんなつ いちごみるく味』

甘酸っぱさとミルキー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今の季節にぴったりです。  
※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。



### 『丸亀うどんなつ きなこ味』

もちもちのうどんなつに合わせ、きなこ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。



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→



## 『丸亀うどんーナつ みたらし味』

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



## 『丸亀うどんーナつきび糖味』

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。

### 《もちもち！「丸亀うどんーナつ」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「丸亀うどんーナつ」です。

#### ②衝撃の“もちもちの新食感”

丸亀製麺の毎日粉から打つ、もちもちのうどんが「丸亀うどんーナつ」の生地ベースです。も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「丸亀うどんーナつ」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「丸亀うどんーナつ」が5個入り。持ち運びもしやすい紙袋に入れてお渡します。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。



### ■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。



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→

## 【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/>