Press Release

2025年5月27日
株式会社丸亀製麺

うどん生まれのもっちもち食感「丸亀うどーなつ」

ファン待望の復活販売！どこを食べても「チョコ味」！

しあわせたっぷり！「チョコ味」が帰ってくる！

2025年6月3日（火）から全国の丸亀製麺にて販売開始

大好評！ディップソースつき きゅんと甘酸っぱい「いちごみるく味」も継続販売決定

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「丸亀うどーなつ」の「チョコ味」を2025年6月3日（火）から全国の丸亀製麺にて販売開始します。

「丸亀うどーなつ」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。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と、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よりご好評をいただき、おかげさまで約11か月で累計販売数が1,600万食※2を突破しています。

※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5月20日の期間、「丸亀うどーなつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

≪復活や定番化を望む声も多数！
しあわせたっぷりな濃厚なチョコの味わい『丸亀うどーなつ チョコ味』≫

販売開始以来、もっちもちの食感と季節ごとに変化する味わいは、たくさんのお客さまからご好評をいただきましたが、その中でもひときわ人気の高かった「チョコ味」が帰ってきます。人気の理由は、生地にも素材を練り込む新製法として開発された“しあわせもっちもち製法”による、しあわせたっぷりな濃厚なチョコの味わい。もっちもちな生地との相性にこだわり抜いたチョコレート味のチップとココアビスケットを生地にたっぷりと練り込み、外には特製チョコレート味パウダーをまとわせました。SNS上では、「チョコ味復活してほしい」「うどーなつ チョコ味もおいしかったからこれも復活してほしい！」など、復活を望む声や、定番化を望む声も多く寄せられています。

また、もっちもちのうどーなつにいちごみるく味パウダーをまとわせて、さらにいちごの果肉入りのディップソースをつけて楽しむ『丸亀うどーなつ　いちごみるく味』も好評につき継続販売いたします。「丸亀うどーなつ」の人気の味が勢ぞろいのこの季節、食後のデザートやちょっとした息抜きなど、生活のさまざまなシーンでお楽しみください。

≪「丸亀うどーなつ」の味わい4種！5個入り300円～≫

復活する『丸亀うどーなつ チョコ味』も合わせて全4種がラインアップ！「丸亀うどーなつ」にご自身で味付けをしていただきます。その日の気分に合わせてお好きな味をお選びください。また、これからの季節は梅雨を迎える地域も多く、雨が続く日に少し気分が落ち込んでしまうことも。そんなときには、「丸亀うどーなつ」からリラックス効果を期待できるかもしれません。※3

お店で「丸亀うどーなつ」だけご購入いただくこともできますので、ぜひお気軽にお店にお立ち寄りください。

※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を通して「丸亀うどーなつ」のもっ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/

『丸亀うどーなつ チョコ味』

もっちもちの生地の中には、チョコレート味のチップとココアビスケットがたっぷり。さらに、「丸亀うどーなつ」の周りには、ココアパウダーときび糖をブレンドした特製チョコレート味パウダーを。どこを食べてもチョコ味づくしの濃厚な味わい。

※調整ココアパウダーを使用した、チョコレート味のチップを使用しています。

『丸亀うどーなつ 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に、気分もぱっと明るくなります。

※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。

『丸亀うどーなつ きなこ味』

もっちもちのうどーなつに合わせて、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ないおいしさです。

『丸亀うどーなつ 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。もっ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 :**『丸亀うどーなつ チョコ味』『丸亀うどーなつ いちごみるく味』各350円（税込）5個入り**
『丸亀うどーなつ きなこ味』『丸亀うどーなつ 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。

■販売期間:
『丸亀うどーなつ チョコ味』2025年6月3日（火）～　※なくなり次第終了となります。
『丸亀うどーなつ いちごみるく味』『丸亀うどーなつ きなこ味』好評販売中　※なくなり次第終了となります。
『丸亀うどーなつ 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。
※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。
※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/

■「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/

≪もっちもち！「丸亀うどーなつ」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「丸亀うどーなつ」です。

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「丸亀うどーなつ」の生地のベースです。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「丸亀うどーなつ」もひとつーつ、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だ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しあわせたっぷり「チョコ味」、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」、やさしい甘さの「きび糖味」の4通りの味わい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。

■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、こ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/