

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6月3日
株式会社丸亀製麺

＜今年も丸亀製麺の“鬼おろし”で夏が始まる！＞

夏のさまざまな食ニーズを満たす

“さっぱり、がっつり”どちらも叶える3種類がずらり登場！

麺職人のつくる打ち立ての締めた冷うどんが続々と

～2025年6月10日(火)より全国の丸亀製麺にて期間限定で販売～

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、食の感動体験を探索し、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6月10日(火)より、「鬼おろしシリーズ」を3種類同時に販売します。夏の一番人気※1『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を全国のロードサイド店(主に幹線道路沿い)を中心とした店舗にて、『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』を全国のショッピングセンター・テナントを中心とした店舗にて、全国の丸亀製麺では『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』を販売します。



《やっぱりこれこれ!「鬼おろしシリーズ」の夏が来た!》

麺職人※2が毎日粉からつくる、打ち立て、茹でたてを水できゅっと締めた冷たいうどんに、シャキシャキの鬼おろしと食べ応え抜群のお肉を乗せた丸亀製麺の夏の定番「鬼おろしシリーズ」が、今年も帰ってきます。

ご注文ごとに焼き上げる牛肉、ひんやり、さっぱり豚しゃぶ、じゅわっとジューシーな鶏ももから揚げのそれぞれ味わいの異なる3種類が「がっつり食べたいけど、さっぱりしたものも欲しい」という、暑い夏のわがままな食のニーズに応えます。



冷たいうどんは、茹で上がり後、水でしっかりと麺を締めることで、口に入れた瞬間からつるつると滑らかな口あたり。噛んだ瞬間にもちっと心地よいコシをご堪能いただくことができ、食欲の落ちがちな夏にもおすすめです。

暑い夏にぴったりな、つるりとしたのど越しとコシのある冷うどんとともに、今年の夏も「鬼おろしシリーズ」をぜひご堪能ください。

※1『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の販売数は、2018年から2024年までの夏季限定冷うどんの中でNo.1(2025年自社調べ)

※2 麺職人とは、丸亀製麺独自の麺職人制度に合格した者に与えられる称号です。麺職人が不在の日や時間帯もございます。

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→

■丸亀製麺の夏の定番「鬼おろしシリーズ」

《じゅわっと焼きたて牛肉の旨みが楽しめる！

不動の1番人気『鬼おろし肉ぶっかけうどん』

牛肉はご注文ごとに目の前で焼きたてをご提供。すっきりとした甘さが特徴の割り下で味付けし、じゅわっとした牛肉の焼ける音や香りが食欲をそそります。焼きたてだからこそ味わえる肉感と旨み、みずみずしい鬼おろしと特製ぽん酢の涼やかな味わいを今年の夏もお楽しみください。



《冷しゃぶがひんやり、さっぱり！食べ応えも抜群

『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』

ひんやり、柔らかな豚しゃぶはお店で丁寧に湯通しして、風味豊かな特製だしに漬け込んでいます。茹でたてをすぐ水で締めたコシのあるうどんに、どさっと乗せられた豚しゃぶに鬼おろし、柚子の清涼感がたまらない、夏だからこそこのひんやりとした一品です。



《からりと揚げがった、鶏ももから揚げの旨みあふれる！

『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』

鶏ももから揚げは、店内でにんにく醤油ベースの特製だれで味付けし、ひとつ一つ丁寧に揚げています。魅惑的な香りが食欲をそそり、外はかりっと中はじゅわっと旨みがあふれます。食べ応えたっぷりな一杯をお楽しみください。



■「鬼おろしシリーズ」のこだわり

【にこだわり①】夏のうどんづくり

水温も気温も湿度も高くなりがちな夏。おいしいうどんを打つために、適温に保つことがとても重要です。丸亀製麺は、うどんづくりへの深い知識を持つ麺職人が全店に在籍しているため、季節に影響されることなく、いつでもおいしいうどんを提供することができます。



【にこだわり②】鬼おろしの旨さ

大根を鬼のような粗い歯ですりおろす鬼おろしは、シャキシャキとした食感と、大根の旨みや風味をしっかりと感じるができます。食べた際の清涼感や、お肉との相性も抜群で、鬼おろしを使うからこそ「がっつり・さっぱり」感がやみつきになる一杯に仕上がっています。



【にこだわり③】特製ぽん酢の仕立て

柚子やすだちなどを加え、「鬼おろしシリーズ」専用開発された特製ぽん酢。うどんと一緒に、鬼おろしやお肉を食べた後にこの柑橘が香るぽん酢があることで、爽やかな味の余韻もお楽しみいただける仕立てになっています。



【にこだわり④】茄子の揚げ浸し

『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』と『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』につけ合わされる茄子は、発色が良く、ツヤのあるものを選別し、収穫。すぐに油で揚げ、冷却しています。こうすることで、皮や種の変色が少なく、食欲をそそる見た目になります。だしに漬けこむひと手間があることで、うどんや鬼おろし、お肉との相性が抜群の仕立てになっています。



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→

【商品概要】

商品名	『鬼おろし肉ぶっかけうどん』(冷)	『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』(冷)	『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』(冷)
			
価格 (税込)	(並)890円、(大)1,070円、 (得)1,250円	(並)890円、(大)1,070円、 (得)1,250円	(並)840円、(大)1,020円、 (得)1,200円
販売 店舗	全国の「丸亀製麺」ロードサイド店 (主に幹線道路沿い)を 中心とした店舗	全国の「丸亀製麺」ショッピングセン ター・テナントを中心とした店舗	全国の「丸亀製麺」
販売 期間	2025年6月10日(火)～9月上旬まで		2025年6月10日(火)～7月上旬まで
備考	※一部店舗では販売していません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 ※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更させていただく場合がございます。 ※店舗別の販売状況は、特設サイト https://jp.marugame.com/menu/onioroshinikubukkake/ をご覧ください。 ※リスト内の記載に関わらず、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。		

【特設サイトURL】<https://jp.marugame.com/menu/onioroshinikubukkake/>

《暑い夏にこちらもおすすめ！丸亀製麺の夏の冷うどん》

丸亀製麺では、暑い夏にさっぱりと味わっていただける、季節限定商品をご用意しています。

そのうちの1つが、うどん1番人気の『かけうどん』を冷たいうどんと冷たいかけだしで楽しめる『冷かけうどん』。

だしは、鰹やうめなど複数の削り節とニボシや昆布からとる旨みに塩味が加わった、調和のとれたすっきりとした味わいが特徴です。打ち立ての冷たいうどんと絡めた際に、だしの風味や旨みがより強く感じられるよう、試行錯誤を行い、暑い時期に最後まで麺とだしをひんやりとおいしく味わっていただけるように配合や温度管理にこだわっています。

さらに、徳島県産すだちを丸ごとひとつ使用し、大根おろしでさらにさっぱりな味わいに仕上げた、暑い時期にぴったりの清涼感あふれる『すだちおろし冷かけうどん』、ひときわ辛味の強い青唐辛子の特製醤油の煮浸しをたっぷりとうどんにのせた、辛いもの好きな方に根強い人気の『青唐おろしぶっかけうどん』も今年も登場いたします。水できゅっと締めたうどんの滑らかなのど越しとともに楽しんでください。



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



TORIDOLL→

【商品概要】

商品名	『冷かけうどん』	『すだちおろし冷かけうどん』	『青唐おろしぶっかけうどん』
価格 (税込)	(並)420円、(大)600円、 (得)780円	(並)550円、(大)730円、 (得)910円	(並)590円、(大)770円、 (得)950円
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。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 ※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更させていただく場合がございます。 ※リスト内の記載に関わらず、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6月10日(火)～7月上旬まで		2025年6月10日(火)～9月上旬まで
	※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	お持ち帰り可能商品です。 ※お持ち帰り用のうどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※容器代として1杯につき50円を別途頂戴いたします。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。		

■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。

丸亀製麺

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

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、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、本能が飲む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/>