

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→

Press Release

2025年7月3日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺の新たな挑戦。

丸亀製麺史上初！ 打ち立てうどんを引き立てる 昆布とホタテの旨みたっぷり “塩だし”

新作『冷たい旨塩うどん』3種が登場 520円から

2025年7月8日(火)～9月上旬まで 全国の丸亀製麺にて販売
上戸 彩さん出演 新TVCMも7月8日(火)より公開

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7月8日(火)より9月上旬までの期間限定で『冷たい旨塩うどん』他、『冷たい海苔旨塩うどん』、『冷たい海鮮旨塩うどん』の3種を販売します。

讃岐うどんの夏の定番と言えば、かけだしを冷やして食べる『冷かけうどん』ですが、もっと丸亀製麺ならではの商品を、そして「打ち立て・生」のおいしいうどんをさらに引き立てることができないかと考えつくし、たどり着いた一杯が、今回の新商品である『冷たい旨塩うどん』です。

冷たいのど越しの良い打ち立てうどんと、今までにない海鮮の旨みを存分に楽しんでいただける“冷たい塩だし”に黒胡椒を加えることで味をしっかりと引き締め、火照った体の中からクールダウンしていただけるはず。暑さで食欲が落ちるこの夏にぜひ味わっていただければと思います。

《打ち立てうどんの旨さを引き出す 昆布とホタテの旨みたっぷり“塩だし”》

新しいだしの開発は、約1年の年月をかけて丸亀製麺開発チームで実施。2024年春、麺職人の全店配置を経て更においしくなったうどんの味わいを楽しんでいただけるよう、究極の引き算をテーマとしてありそうでなかった今回の塩だしが誕生いたしました。

北海道産の真昆布とコクのある旨みの根昆布だし、ダブルで昆布を使用し、さらに北海道産ホタテの旨みを活かした塩だしは、コクがありつつもすっきりとした味わい。まろやかさと塩の深みが織りなすだしは夏にぴったりな仕立て。仕上げにかける黒胡椒がポイントです。

水できゅっと締めた、のど越しの良い打ち立てうどんのコシをお楽しみいただける『冷たい旨塩うどん』は3種をご用意。シンプルにだしと麺だけを楽しむもよし、『冷たい海苔旨塩うどん』で海苔の香りを楽しむもよし、ぷりっぷりのえびとあさり、そして干しえびや柚子の香りが楽しい『冷たい海鮮旨塩うどん』を楽しむもよし。その時の気分に合わせてお楽しみいただけます。

さらに、シンプルだからこそ、天かすでコクを追加したり、おろししょうがでさっぱりお楽しみいただくことも。ぜひ酷暑に味わっていただきたい一杯です。



丸亀製麺

このうどんは、生きている。
丸亀製麺

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→

【『冷たい旨塩うどん』の開発に至るまで】

丸亀製麺は、2024年春に全店舗に麺職人の配置を完了し、より店舗で打つうどんのおいしさに磨きをかけました。この「打ち立て・生」のうどんのおいしさをもっと多くの方に楽しんでいただきたい。そして酷暑になるであろう夏に食べたくなる一杯をつくりたい。そんな想いから開発はスタートしました。

テーマは夏に食べたくなるうどん、そして「究極の引き算」。うどんの味を最大限引き立てる“塩”×“冷たさ”を実現するために、丸亀製麺開発チームは何度も開発会議を重ね、今回の味にたどり着きました。

冷たくて最後まで飲み干したくなる塩だし、そしてうどんの味を引き立てる旨み。アクセントとなる黒胡椒。どれも大切な要素となっています。

シンプルながらも旨みが詰まった塩だしを楽しんでいただける『冷たい旨塩うどん』、そして海苔の香りが楽しい『冷たい海苔旨塩うどん』、海鮮たっぷりの『冷たい海鮮旨塩うどん』とラインアップは520円からの3種。その時の気分やお腹の具合に合わせてお楽しみください。



【『冷たい旨塩うどん』の3つの特徴】

①北海道産真昆布と根昆布だしのダブルの昆布だし

北海道産真昆布を水にひたし、数時間かけて旨みを引き出した昆布水に北海道産の根昆布だしを加えています。昆布のとろみが打ち立てのうどんに絡み、麺をすすったあとに口の中に残る旨みは格別です。



②北海道産のホタテ塩だしと仕上げの黒胡椒

北海道産のホタテの貝柱から抽出した、旨みがぎゅっと詰まったホタテ塩だし。昆布だしと合わせることでよりまろやかさと旨みが何重にもかさなります。仕上げに黒胡椒を振りかけることで味が締まり、最後まで飽きずにお召し上がりいただける一杯です。



③冷たくのど越しの良い打ち立てうどん

丸亀製麺は創業以来、一軒一軒全国すべての店で毎日、粉からうどんを打っています。季節やその日の温度に合わせて、細やかな調整を行いながらつくる「打ち立て・生」をご提供しています。

打ち立てのうどんを水できゅっと締めることで、つるりとした滑らかなのど越しとコシをお楽しみいただけます。



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→

【『冷たい海苔旨塩うどん』の旨さの特徴】

海苔は、ホタテの塩だしと焼きバラ海苔を和えることで風味や旨みを引きたてています。冷たい塩だしと冷たいうどんにのせることでより一層磯の風味をお楽しみいただける一杯です。

旨塩だしと海苔がうどんによく絡み、噛むほどに口いっぱい風味豊かな磯の香りが広がります。



【『冷たい海鮮旨塩うどん』の旨さの特徴】

たっぷりの殻付きあさり・ぷりっぷりのえび・食感が楽しいシナチク・そして爽やかな紫玉ねぎ、干しえびと柚子の香りと旨み爆弾となる香味玉をのせ完成させた一杯。

彩り鮮やかで見て楽しい、具材ごとに風味がだしに溶け込み食べ進めても楽しい、贅沢な一杯です。



【商品概要】

	『冷たい 旨塩うどん』	『冷たい 海苔旨塩うどん』	『冷たい 海鮮旨塩うどん』
商品名		 <small>※時間の経過により、海苔自体の色素が滲み出て赤くなる場合がございます。品質には問題ございませんので、安心してお召し上がりください。</small>	
価格 (税込)	(並)520円、(大)700円、 (得)880円	(並)590円、(大)770円、 (得)950円	(並)920円、(大)1,100円、 (得)1,280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。 ※店舗別の販売状況は特設サイト(https://jp.marugame.com/campaign/umashio/)をご確認ください。 ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況によって商品の販売を中止させていただく場合がございます。 ※店舗にて手仕込みのため、1日のご提供数に限りがあり、なくなり次第終了とする場合がございます。		
販売 期間	2025年7月8日(火)～9月上旬まで ※販売状況によって、販売期間、終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。		
備考	『冷たい海苔旨塩うどん』以外の2種はお持ち帰り可能商品です。 ※お持ち帰りの際、うどんのサイズは(並)(大)のみとなります。 ※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。		

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

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→

《塩、冷えてますよ！上戸 彩さん出演の新TVCM

「初めての旨塩だし！冷たい旨塩うどん」篇を2025年7月8日(火)より全国で放送開始》

強い日差しが差し込む暑い夏の日、涼を求めてお店にやってくる涼やかな浴衣姿の上戸さんの「暑～い！」という一言からスタート。団扇を手に入店したその先で登場するのは、今回新たに登場する『冷たい旨塩うどん』。「丸亀製麺 初めての旨塩だし」というナレーションの傍ら、真剣な眼差しの麺職人が100%国産小麦、塩、水のみからつくった打ち立てのうどんを、水できゅっと締めている様子が映し出されます。コシのあるうどんに、昆布とホタテの旨みたっぷりの「旨塩だし」が注ぎ込まれていきます。のど越しの良いうどんに塩だしをたっぷり絡め、上戸さんがひと口すすると、思わず大きく目を開き「新しい！」と言。口いっぱい広がる海鮮の旨みを堪能しながら、至福の表情で『冷たい旨塩うどん』の今までに出会ったことのない新しさ、そしておいしさを噛みしめます。

最後に、「夏はさっぱり！冷たい旨塩うどん」という上戸さんのナレーションとともに今回新登場する3種が登場。「海の幸たっぷりの海鮮」というナレーションとともに、ぷりっぷりのえびがのせられた『冷たい海鮮旨塩うどん』が映し出され、最後は新しいだしのおいしさに驚きと感動が混じった上戸さんの晴れやかな表情でTVCMを締めくくります。

夏うどんの新本命とも言えるこれまでにない新しい味わいを堪能する、涼やかな浴衣姿の上戸彩さんによる食べっぷり・豊かな表情にぜひご注目ください。

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「7月8日から！新作・冷たい旨塩うどん」予告篇 (15秒)
放送日 : 2025年7月6日(日)・7日(月)
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)
URL : <https://youtu.be/1YgQ9PshmbW>

タイトル : 丸亀製麺「初めての旨塩だし！冷たい旨塩うどん」篇(15秒)
放送開始日 : 2025年7月8日(火)～8月3日(日)
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)
URL : https://youtu.be/xBti_jZpkNFA

丸亀製麺公式YouTube : <https://www.youtube.com/channel/UCmIAeLv011c3ajaWTMKJlJA>

※上記サイトにて、2025年7月3日(木)0時からご覧いただけます。

■TVCMカット 新TVCM 丸亀製麺「初めての旨塩だし！冷たい旨塩うどん」篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



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、食の感動体験を探求し手づくりの「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作り続けています。

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、作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、作りたて、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/>