

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。

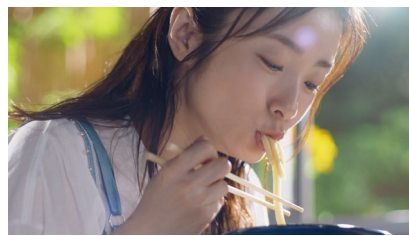
TORIDOLL→

Press Release

2025年7月8日
株式会社丸亀製麺

〈暑い夏には、丸亀製麺の鬼おろし！〉
これを食べなきゃ夏じゃない！
夏の一番人気※1『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を
至福の表情ですする上戸 彩さんに注目！
鬼おろし第2弾！新TVCM 2025年7月8日(火)より放送開始

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、俳優の上戸 彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「今年も夏はこれですよ～！鬼おろし肉ぶっかけ」篇を2025年7月8日(火)より全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。



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」。今年も6月に登場して以降、人気の商品です。新TVCM 丸亀製麺「今年も夏はこれですよ～！鬼おろし肉ぶっかけ」篇では、夏真っ盛りの景色のなかで、冷たい『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を上戸さんが召し上がります。

『「ん～、夏はこれですよ！」夏の一番人気『鬼おろし肉ぶっかけうどん』をすすり、
至福の表情を浮かべる上戸さんにご注目！』

今回の新TVCMは、窓の外に夏らしいひまわりが咲き、日本の暑い夏を演出する風景が広がります。製麺所をイメージしたセットの中で、上戸さんが『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を豪快に頬張るシーンから始まります。

100%国産小麦、塩、水のみからつくられた打ち立てのうどんが水できゅっと締められ、牛肉がじゅわっと焼かれるシーン、そしてシャキシャキの鬼おろしがどさっと盛りつけられる様子が臨場感たっぷりに映し出されます。

上戸さんは「ん～、夏はこれですよ！」というナレーションとともに、『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を箸が止まらない様子で食べ進めます。そしてひまわりが咲く窓の外から見える、上戸さんの幸せそうな表情もまた、このうどんのおいしさを一層引き立てています。そして、最後に、『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が画面いっぱい映し出され、本TVCMを締めくくります。

今回のTVCMに登場する夏季限定商品『鬼おろし肉ぶっかけうどん』は、2024年に麺職人が全店に誕生し、さらにおいしさに磨きをかけた丸亀製麺の打ち立てのうどんを、コシのある“冷”で楽しめる商品です。暑い夏は、丸亀製麺でしか味わえないさっぱり・がっつりな味わい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。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

■新TVCM概要

タイトル: 丸亀製麺「今年も夏はこれですよ～！ 鬼おろし肉ぶっかけ」篇 (15秒)

放送開始日: 2025年7月8日(火)

放送エリア: 全国(一部の地域を除く)

<https://youtu.be/uomC2M-MFZ0>

丸亀製麺「今年も夏はこれですよ～！ 鬼おろし肉ぶっかけ」篇 メイキングムービー

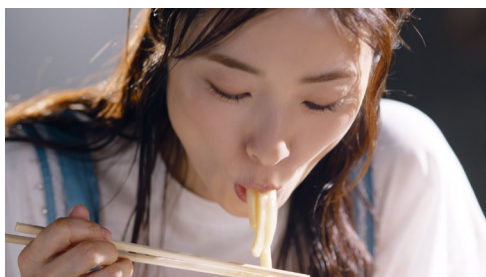
<https://youtu.be/vUrI-bhB78w>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJA>

※公式YouTubeにて、7月8日(火) 0時からご覧いただけます。

■TVCMカット 丸亀製麺「今年も夏はこれですよ～！ 鬼おろし肉ぶっかけ」篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



■上戸 彩さん インタビュー

Q1. いよいよ夏本番を迎え暑くなる季節に本TVCMは放映となりますが、『鬼おろし肉ぶっかけうどん』が夏にぴったりだと思う理由について教えてください。

まず、鬼おろしのシャキシャキ感と、焼きたて、熱々のお肉の相性が本当に抜群だなと思います。私も大好きなんですけど、粗めの大根おろしと、甘辛いたれが絡んだ焼きたてのお肉、そこに柑橘の風味豊かな特製のぽん酢が合わさって、味も食感も楽しい一品です。そのうえ、店内で粉から打つ丸亀製麺の「打ち立て・生」のおうどんならではのコシと食べ応えがしっかりありつつ、のど越しがつるんとしているので気づいたらペロリと食べ終わっちゃう。食欲が落ちがちな暑い夏でも、どんどん食べられちゃうくらいさっぱりとがつつりが両立しているのが、私は夏にぴったりだと思います！

Q2. 普段から丸亀製麺に来店されているとお聞きしましたが、上戸さん流の「夏の丸亀製麺の楽しみ方」などこだわりがあれば教えてください。

最初から言っているのですが、私は本当に薬味が大好きで、あんなに薬味を乗付けてもだれも文句を言わないという優しいお店だなと思っています。粗めの太根おろしに、さらに(無料薬味の)おろし生姜とか青ねぎとか、もう何を乗付けても相性はいいんですけど。特に今年から無料トッピングとして登場したわかめは、柑橘風味豊かな特製ぽん酢と合わさって本当に絶品ですので、是非皆さん、試してみてください！

Q3. TVCM内でも「夏はこれですよ！」というセリフが印象的でしたが、上戸さんが、毎年夏に決まって行う行事などがあれば教えてください。

家族で海に行きます。あと、釣りやバーベキュー、夏らしいことはやってますね。あとは、ビーチクリーンを必ずやってます。たくさん水分を摂るようにしたり、あとは塩分を摂ることに罪恶感なく、なるべくしょっぱいなって思うものもとるようにして、子どもたちと楽しんでます。

Q4. 最後に丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

暑い夏こそ、丸亀製麺の粉から打つ、冷たくのど越しの良いうどん、今回のTVCMでは、『鬼おろし肉ぶっかけうどん』をいただいたのですが、注文が入ってから目の前で焼いてくれる熱々の牛肉と、シャキシャキでみずみずしい鬼おろしが、水できゅっと締めたうどんとよく絡んでとってもおいしかったです。さっぱりとしながらも食べごたえのある夏にぴったりな一杯でした！

まだまだ暑さが続く今年の夏も、丸亀製麺の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』と、『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』、ぜひお近くの丸亀製麺のお店でさっぱりとがつつりが合わさったおいしいうどんを楽しんでみてください！

■撮影エピソード

4月某日、『鬼おろし肉ぶっかけうどん』のTVCM撮影が行われました。製麺所風情のセットにも店先にひまわりが咲き、いよいよ夏本番という仕様に。前回の「鬼おろしシリーズ」のTVCMでは、爽やかな初夏の浴衣の装いの上戸 彩さんでしたが、夏本番を迎え、打って変わってカジュアルな装いに。今回のTVCMの見どころは、そんな上戸さんの豪快な食べっぷり！夏の一番人気、『鬼おろし肉ぶっかけうどん』を頬張る上戸さんを様々な角度からカメラが捉えます。今までに無かった、店の窓外から満足げな上戸さんを映しているカットにもご注目を。お肉をじゅわっと焼いたり、水できゅっと締めたうどんに、鬼おろしをたっぷり乗せるシーンも食欲を掻き立てられること間違いなし！ラストの上戸さんのセリフ「夏はこれですよ！」の通り、すっかり夏の定番となった『鬼おろし肉ぶっかけうどん』。是非ご賞味ください。

■出演者プロフィール



上戸 彩

【生年月日】1985年9月14日

【血液型】O型

【出身地】東京都

1997年、「第7回全日本国民的美少女コンテスト」で審査員特別賞を受賞。
以降、俳優として数多くのドラマ、映画、CMに出演し、幅広く活躍。

2025年7月10日(木) 15年ぶりとなる写真集『Midday Reverie』(ミッドデイ・リヴァリー)の発売が決定

2025年9月26日(金)公開の映画『沈黙の艦隊 北極海大海戦』へフリージャーナリスト 市谷裕美役として出演

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→

《夏本番、暑さを吹き飛ばせ！
丸亀製麺 夏定番の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』・『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』》

麺職人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」。今回、新TVCMに登場する『鬼おろし肉ぶっかけうどん』のほか、ジューシーな鶏ももから揚げの『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』も、好評販売中です。

《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。



《からりと揚げた、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。



■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)
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
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
販売 期間	好評販売中～2025年9月上旬まで	
備考	※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/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/>

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、食の感動体験を探索し手づくりの「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/>