

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→

2025年7月10日
株式会社丸亀製麺

うどん生まれ※1、累計販売数1,700万※2食超えの「丸亀うどんなつ」
この夏は、“爽快ハワイア〜ン”！
“ザクもち食感”×ディップソースでまるでアサイーボウル！？
『丸亀うどんなつ アサイーベリー味』登場

「いちばん近いハワイ」をコンセプトにするハワイアン カフェ・レストラン「コナズ珈琲」が監修
2025年7月17日(木)から全国の丸亀製麺にて販売開始

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、うどん生まれの「丸亀うどんなつ」の新味「アサイーベリー味」を2025年7月17日(木)から全国の丸亀製麺にて販売開始します。

「丸亀うどんなつ」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、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からご好評をいただき、おかげさまで約1年で累計販売数が1,700万食を突破しています。

※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6月10日の期間、「丸亀うどんなつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数



《この夏は、ハワイで大人気のアサイーボウルをイメージした“爽快ハワイア〜ン”な味わい》

『丸亀うどんなつ アサイーベリー味』は、一歩足を踏み入れるとハワイの非日常感を楽しめる空間と本格的なハワイアンフードが人気の「コナズ珈琲」が監修しています。一口食べれば“爽快ハワイア〜ン”！ハワイにいるかのような夏にぴったりのリゾート気分が味わえること間違いなし。アサイーベリーソースは、ホイップをベースに、ブルーベリーの果肉を加えたすっきり爽やかな酸味が特徴。口に入れた瞬間に、まるでハワイにいるかのような気分を体験できる味わいです。

《進化する「丸亀うどんなつ」新感覚の“ザクもち”食感が登場》

今回は、うどんから出来たもちもちの生地を素材を練り込む“しあわせもちもち製法”を採用。ザクザク食感のグラノーラを練り込むことで、新感覚の“ザクもち食感”をお届けします。

まずはそのまま、甘酸っぱいアサイーベリー味パウダーと新食感をお楽しみください。続いて、ブルーベリーの果肉入りのディップソースをつけると、生地に練り込まれたグラノーラの“ザクもち食感”と合わさり、まるでアサイーボウルのような爽やかな味わい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→

《この夏は全4種のラインアップで登場》

この夏は、“爽快ハワイア〜ン”！な『丸亀うどんかつ アサイーベリー味』に加え、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た『丸亀うどんかつ チョコ味』、香ばしいきなこがうどんかつのほんのり香る白だしとも相性抜群な『丸亀うどんかつ きなこ味』、定番の優しい甘さの『丸亀うどんかつ きび糖味』。どの味を食べるか考えるのも楽しみです。ご家族やご友人と室内で過ごす時間も増える夏の時期に、ぜひみんなでシェアして楽しんでください。

そしてこの夏は、これらの“もっちもち食感”が楽しめる「丸亀うどんかつ」に加えて、2025年6月24日（火）から販売を開始した“サクサク食感”の「丸亀シェイクぴっぴ」まで、食感が楽しい商品が目白押し！ぜひこの機会にお楽しみください。

新登場



『丸亀うどんかつ アサイーベリー味』

もっちもちの生地にグラノーラをたっぷり練り込んだ“ザクもち食感”と、アサイーベリーのすっきりとした味わいが特徴。甘酸っぱいアサイーベリー味パウダーと、ホイップをベースにブルーベリーの果肉を加えたディップソースをつけて一口食べればハワイ気分！

※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。



『丸亀うどんかつ きなこ味』

もっちもちのうどんかつに合わせて、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のないおいしさです。



『丸亀うどんかつ 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、「丸亀うどんかつ」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。



『丸亀うどんかつ 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：

『丸亀うどんかつ アサイーベリー味』 390円（税込）5個入り

『丸亀うどんかつ チョコ味』 350円（税込）5個入り

『丸亀うどんかつ きなこ味』『丸亀うどんかつ 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。

※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。

■販売期間：

『丸亀うどんかつ アサイーベリー味』 2025年7月17日（木）～※無くなり次第終了となります。

『丸亀うどんかつ チョコ味』『丸亀うどんかつ きなこ味』 好評販売中 ～※無くなり次第終了となります。

『丸亀うどんかつ 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。

※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/>

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→

《公式キャラクター「うどんーなつ村のなかまたち」に「あさいーべりーもっち」が登場！》

「丸亀うどんーなつ」の魅力をより多くのお客さまにお届けする公式キャラクター「うどんーなつ村のなかまたち」。「うどんーなつ村のなかまたち」がいると、少しでも元気になれたり、ほっとできたり。いつもの仲間たち「るんもっち」「うるもっち」「のびもっち」「ほわもっち」「ぶんもっち」たちが暮らすうどんーなつ村の日常を通じて、「丸亀うどんーなつ」ならではの魅力や、最新情報をお届けします。キャラクターデザインは、アニメーション作家の合田 経郎さんの描き下ろしです。

この夏『丸亀うどんーなつ アサイーベリー味』もキャラクターとなって登場。「うどんーなつ村のなかまたち」とともに、「丸亀うどんーなつ」の魅力について発信します。



【あさいーべりーもっち】

うどんーなつ村にフラダンスを教えに来た
南の島出身のダンサー。
実は、意外とさっぱりな性格をしているのはここだけの話。



<合田 経郎さんプロフィール>

CMディレクターとして演出家のキャリアをスタート。NHKキャラクター「どーもくん」シリーズが人気を博し、活躍のフィールドをアニメーション映像へと広げる。

2003年にはドワーフを立ち上げ、アニメーション作家へと転身。絵本、イラストレーションをはじめ、自身でも2Dアニメーションを制作するなど創作活動は多岐に渡る。現実の世界にはありえないことが何でも起こる人形アニメーションの設定において、自分が暮らしの中で感じる「気持ちや体験」を盛り込むリアルな世界を描き出すことにこだわっている。最新作は「こまねこのかがいりょこう」全国順次ロードショー。



《自分で味付け！「丸亀うどんーなつ」のおいしい食べ方》



店頭で袋に入って販売している「丸亀うどんーなつ」は素朴なプレーン味です。プレーン味には、店内にご用意しているアサイーベリー味パウダー、特製チョコレート味パウダー、きなこパウダー、きび糖パウダーの中から好きな味をスプーンに1杯とり「丸亀うどんーなつ」の袋の中へ入れたら、よく振ってお召し上がりください。「アサイーベリー味」のディップソースはレジでお渡しします。店内には、串のご用意もありますので、ご自由にお使いください。

※袋がしっかりと閉まっていることを確認して上下に振ってください。

※「丸亀うどんーなつ」をつぶさないように、袋を優しくお持ちください。

※串をお使いになる場合は、お気を付けください。

※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。

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→

■「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。

※原材料にうどんを30%以上使用しています。



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」の生地のベースです。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ハワイアンな味わいを楽しめる「アサイーベリー味」、しあわせたっぷり「チョコ味」、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。



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→

《コナズ珈琲とは？》



トリドールグループ傘下の株式会社KONA'Sが運営するコナズ珈琲は「いちばん近いハワイ」をコンセプトに掲げるハワイアン カフェ・レストランです。ハワイで過ごす休日のような心地よい時間と、おいしい食事がもたらす感動体験をお届けしています。カラフルなハワイアン雑貨やサーフボードが飾られ、遊び心のあるソファやテーブルなどのこだわりのインテリアが、まるで、ハワイのローカルのリビングにいるような雰囲気演出します。ゆったりとくつろげる空間で、日本にしながらハワイ気分を味わえます。

コナズ珈琲 公式サイト: <https://konas-coffee.com/>



「マラサダ(アサイー)」

『丸亀うどん なつ アサイーベリー味』の発売を記念した連動企画としてコナズ珈琲では人気商品「アサイーボウル」から着想したマラサダを販売します。

ふわっふわの食感と、甘い香りがたまらないスイーツです。ヨーグルトの酸味を効かせたクリームをベースにアサイーピューレを混ぜ込んだ風味豊かでなめらかなオリジナルクリームが詰まっています。



2025年7月17日(木)より全国のコナズ珈琲で発売予定です。

※テイクアウト限定商品です。

※一部店舗では販売していません。

「アサイーボウル」

ハワイで大人気のヘルシースイーツ。栄養豊富なアサイーをコナズ珈琲自慢のオリジナルレシピで提供しています。



■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/>

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、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/>

