

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→

Press Release

2025年9月9日
株式会社丸亀製麺

累計販売数5,000万食※1突破の大人気「丸亀うどん弁当」

まだまだ暑いこの時期にぴったりの冷たいうどん！ 梅とろろでさっぱり！『梅とろろオクラうどん弁当』新登場

2025年9月9日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始

すべての「丸亀うどん弁当」にトッピング「わかめ」が追加！

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、いつでもどこでも打ち立てのうどんを楽しんでいただける、お持ち帰り専用商品「丸亀うどん弁当」の新作として『梅とろろオクラうどん弁当』を2025年9月9日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売します。この秋は、手に取りやすい430円から全4種のラインアップをご用意しています。

《手づくり・できたてのおいしさをいつでも、どこでも、手軽に楽しめる「丸亀うどん弁当」》

毎日麺職人※2が国産小麦、塩、水のみからつくるうどんに、色とりどりのおかずを丁寧に詰めて提供する「丸亀うどん弁当」。ご注文をいただいてから、打ち立て・茹でたてのうどんを詰めるため、お弁当でもお店と変わらない、のど越しの良さをお楽しみいただけます。

いつでもどこでも打ち立てのうどんのおいしさを楽しめる「丸亀うどん弁当」は、2021年4月の販売開始以降、非常に多くのお客さまよりご好評をいただき、おかげさまで累計販売数が5,000万食※1を突破しています。

《まだまだ続く、夏のような暑さにぴったり！ さっぱり旨い新作登場》

暑さが続くこの季節は、水できゅっと締めた、のど越しのよいうどんがまだまだ嬉しい時期です。『梅とろろオクラうどん弁当』は、梅の酸味やまろやかなとろろ、オクラのねばねば感がうどんと良く絡み、すると食べられる一品。食欲が落ちがちな日でも、最後の一口までさっぱりとお楽しみいただけます。食べる直前に、冷たいぶっかけだしをかけてお召し上がりください。



《トッピングに「わかめ」が増えました！》

今年5月に無料トッピングに追加され、大好評をいただいている、「わかめ」が9月9日(火)から「丸亀うどん弁当」に仲間入りします。販売開始以降、「丸亀うどん弁当」のトッピングが追加されるのははじめてのこと。今後は、すべての種類の「丸亀うどん弁当」で「わかめ」がお楽しみいただけます。

「わかめ」のふわりと鼻に抜ける磯の香りと、みずみずしい食感は、打ち立てのうどんのおいしさをより引き立てます。

コシのあるうどんはもちろんのこと、だしやどんな具材とも相性抜群です。



※1 2021年4月13日～2025年8月15日の期間、「丸亀うどん弁当」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

※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。

商品概要

商品名	『梅とろろオクラうどん弁当』 		
価格(税込)	(並)430円、(大)610円		
うどん	ぶっかけうどん(冷)		
天ぷら	野菜バラ天		
おかず	きんぴらごぼう、玉子焼き		
トッピング	梅、とろろオクラ、わかめ、青ねぎ		
販売期間	2025年9月9日(火)～10月上旬		
商品名	『2種の天ぷらとおかずの定番うどん弁当』 	『かしわ天と定番おかずのうどん弁当』 	『えび天と定番おかずのうどん弁当』 
価格(税込)	(並)490円、(大)670円	(並)590円、(大)770円	(並)590円、(大)770円
うどん	ぶっかけうどん(冷)		
天ぷら	ちくわ磯辺天、野菜バラ天	かしわ天、ちくわ磯辺天、野菜バラ天	えび天、ちくわ磯辺天、野菜バラ天
おかず	きんぴらごぼう、玉子焼き		
トッピング	わかめ、青ねぎ		
販売期間	好評販売中		
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。		
備考	お持ち帰り専用商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。並はうどん1玉、大はうどん1.5玉です。 ※お持ち帰り商品は2時間を目安に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。

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/>