

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10月2日  
株式会社丸亀製麺

うどん生まれ※1のもっちり食感「丸亀うどんーナつ」

「栗の甘露煮」と「渋皮栗ペースト」を練り込み どこを食べても栗栗栗！

## 秋を満喫！ほっくり濃厚『丸亀うどんーナつ まろん味』新登場

2025年10月7日(火)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「丸亀うどんーナつ」の新味「まろん味」を2025年10月7日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始します。「丸亀うどんーナつ」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生かしたもちもち食感のドーナツです。販売開始以降、非常に多くのお客さまよりご好評いただき、おかげさまで累計販売数が2,000万食※2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9月15日の期間、「丸亀うどんーナつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数



●写真はイメージです。1個あたりの平均的な量の栗の甘露煮・渋皮栗ペーストを使用した断面となっておりますが、手づくりのため栗の量に個体差が生じることがあります。

### 《秋の味覚“栗”が「丸亀うどんーナつ」に！2種類の味わいの栗をもっちり生地に練り込み！》

『丸亀うどんーナつ まろん味』は、もちもちの生地に素材を練り込む“しあわせもちもち製法”で、「栗の甘露煮」と「渋皮栗ペースト」を練り込んでいます。さまざまな大きさに砕かれた「栗の甘露煮」によって、柔らかな栗の食感が加わり、「渋皮栗ペースト」でまろやかな栗の味わいがプラスされます。芳醇な栗の香りの特製の栗味パウダーをまとうせると、まるでほっくり濃厚な栗を食べているかのような味わいに。

口いっぱい広がる秋の味覚をお楽しみください。



※写真はイメージです。

### 《うどんーナつのもっちり食感でリラックス効果が期待できるかも！？》

今年は残暑が長く、暑さに疲れてしまった方も多いのではないのでしょうか。やっと秋の訪れを感じる今、過ごしやすい気候の中でゆっくりとリラックスタイムを過ごそうとする方も多いと思います。そんなときには、「丸亀うどんーナつ」からリラックス効果を得られるかもしれません。※3ほっくり濃厚な「まろん味」は、秋の夜長のリラックスタイムのお供としてもおすすめです。

※3 丸亀製麺では「もちもち」が人の感性に与える影響について独自の研究を行っており、脳波測定を用いた検証実験を通して「丸亀うどんーナつ」のもちもちの食感がリラックス感の醸成やストレス軽減、集中力の向上に影響する可能性があることが判明しました。

2025年1月「もちもち きもち 研究所」脳波検証実験より：<https://jp.marugame.com/mochi-mochi-lab/>

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→

### 《この秋は全4種のラインアップで登場》

『丸亀うどん なつ まろん味』に加え、もっちり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 なつ チョコ味』、香ばしいきなこがうどんなつのほんのり香る白だしとも相性抜群な『丸亀うどん なつ きなこ味』、定番の優しい甘さの『丸亀うどん なつ きび糖味』。どの味を食べるか考えるのも楽しくなります。ご家族やご友人とのリラックスタイムに、ぜひみんなでシェアして楽しんでください。

新登場



#### 『丸亀うどん なつ まろん味』

“しあわせもっちり製法”でどこを食べても栗栗栗！生地に練り込まれた2種類の味の栗によって、ほっくり濃厚な栗の味わいをよりお楽しみいただけます。



#### 『丸亀うどん なつ きなこ味』

もっちもちのうどんなつに合わせ、きなこ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 なつ 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 なつ」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 なつ 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 なつ まろん味』『丸亀うどん なつ チョコ味』 各350円(税込)5個入り  
『丸亀うどん なつ きなこ味』『丸亀うどん なつ 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 なつ まろん味』 2025年10月7日(火)～※無くなり次第終了となります。

『丸亀うどん なつ チョコ味』『丸亀うどん なつ 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 なつ きび糖味』 好評販売中

#### ■備考：

※『丸亀うどん なつ まろん味』は、うどんなつ1個につき、平均的な量の栗の甘露煮・渋皮栗ペーストを使用しておりますが、手づくりのため個体差が生じることがあります。

※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「うどーなつ村のなかまたち」に「まるんもっち」が登場！》

「丸亀うどーなつ」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「うどーなつ村のなかまたち」。「うどーなつ村のなかまたち」がいたら、少しだけ元気になれるたり、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」「ぷんもっち」たちが暮らすうどーなつ村の日常を通じて、「丸亀うどーなつ」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。

この秋『丸亀うどーなつ まろん味』もキャラクターとなって登場。「うどーなつ村のなかまたち」とともに、「丸亀うどーなつ」の魅力について発信します。



【まるんもっち】

うどーなつ村にやってきた絵描き。  
世界中をひとりで旅しているらしい。  
みんなの似顔絵を描いてくれる。

### ＜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！「丸亀うどーなつ」のおいしい食べ方》



袋に入って販売している「丸亀うどーなつ」に合わせて、店内に設置しているパウダーからお好きな味をお選びいただき、スプーンに1杯を「丸亀うどーなつ」の袋の中へ入れたら、よく振ってお召し上がりください。「まるん味」には特製の栗味パウダー、「チョコ味」には特製チョコレート味パウダーが専用となります。

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、お気を付けてください。

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→

### ■「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秋らしい味わいを楽しめる「まるん味」、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。

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「麵職人たち」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。



## 【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。

トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。

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/>