

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→

2025年10月3日

株式会社丸亀製麺

Press Release

「新作できたよ！」 食欲の秋にぴったり！打ち立てうどんに8種の具材 ガツンとパンチのある『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』に 思わず箸が止まらない上戸 彩さんに注目！ 丸亀製麺 新TVCM 2025年10月7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、俳優の上戸 彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「7日から！旨辛 肉盛りニラ玉&豚つけ汁うどん」予告篇を2025年10月5日(日)、6日(月)の2日間、丸亀製麺「新作できたよ！旨辛 肉盛りニラ玉&豚つけ汁うどん」篇を2025年10月7日(火)より全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。



2025年10月7日(火)より全国の丸亀製麺にて販売開始となる『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』は、食欲かき立てる豚肉と玉ねぎの旨辛炒めやシャキシャキ食感のニラともやしなど、全8種の具材を打ち立てのうどんとともにがっつりとお召し上がりいただく1杯です。今回の新TVCM 丸亀製麺「新作できたよ！旨辛 肉盛りニラ玉&豚つけ汁うどん」篇では、『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』を上戸さんが召し上がります。打ち立て・茹でたてのうどんを豊富な具材とともに豪快に食べ進める、おいしさに箸が止まらない上戸さんの様子をお届けします。

《完全新作『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』に

思わず箸が止まらない上戸さんの食べっぷりにご注目！》

今回のTVCMは、製麺所をイメージしたセットの中で上戸さんが『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』を前にわくわくとした表情で「新作できたよ！」と声を上げるシーンから始まります。

続いて、麺職人が打ち立て・茹でたての麺を釜から上げるシーンが映し出されると、『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』が登場。100%国産小麦、塩、水のみからつくられたもちもちのうどんに、豆板醤で仕上げた豚肉と玉ねぎの旨辛炒めをどさっと、素揚げしたばかりのシャキシャキのニラともやし、卵黄が豪快に盛り付けられます。

上戸さんは、打ち立てうどんに具材とニンニクの香る旨辛ぶっかけだしをよく絡めて勢いよく口へ運ぶと、そのやみつきになる味わいに、至福の表情を浮かべます。

そして同時期に販売している『旨辛 豚つけ汁うどん』も映し出されると、上戸さんが「旨辛！」とコメント。最後には『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』と『旨辛 豚つけ汁うどん』が画面いっぱい映し出され、本TVCMを締めくくります。

メイキングでは、TVCMの本篇では見られない『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』のおいしさに驚くりアナルな表情の上戸さんをご覧ください。ぜひTVCMと合わせてお楽しみください。

※1 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

丸亀
製麺

TORIDOLL→

■新TVCM概要

タイトル: 丸亀製麺「7日から！旨辛 肉盛りニラ玉 & 豚つけ汁うどん」予告篇（15秒）

放送開始日: 2025年10月5日（日）

放送エリア: 全国（一部の地域を除く）

URL: <https://youtu.be/p-xMMwbGQNA>

タイトル: 丸亀製麺「新作できたよ！旨辛 肉盛りニラ玉 & 豚つけ汁うどん」篇（15秒）

放送開始日: 2025年10月7日（火）

放送エリア: 全国（一部の地域を除く）

URL: <https://youtu.be/l6xdzrorYO0>

丸亀製麺「新作できたよ！旨辛 肉盛りニラ玉 & 豚つけ汁うどん」篇 インタビュー・メイキングムービー

URL: <https://youtu.be/bUKEISdgPoY>

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

※公式YouTubeにて、10月3日（金）0時からご覧いただけます。

■TVCMカット 丸亀製麺「新作できたよ！旨辛 肉盛りニラ玉 & 豚つけ汁うどん」篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



丸亀製麺

TORIDOLL→

■上戸 彩さん インタビュー

Q1. 今回のTVCMでは、新作となる『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』を実際に召し上がっていただきましたが、お味はいかがでしたか？

今回の新作の『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』は、さらにパワーアップしていて、食欲の秋らしい満足感のある一杯でした。あつあつでコシのある打ち立てのうどんに旨みたっぷりの豚肉と、シャキシャキのニラともやしがつあつぷりと合わさって、混ぜるたびに豆板醤のコクも全体に行き渡って、「次はどんな味かなあ」とわくわくできるのも楽しかったです。

Q2. 具材がたっぷりどこから食べても、混ぜてもおいしいのが『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』の特長ですが、上戸さんおすすめの食べ進め方があれば教えてください。

全体にニンニクと唐辛子の効いた特製のぶっかけだしがかかっているので、まずはそのまんま！豆板醤が絡んだピリ辛の豚肉と、打ち立てのおうどんを楽しむのがおすすめです。そして、もちもちのうどんとお肉の味わいを楽しんだ後は少しずつ混ぜていって、たっぷりのったニラともやしのシャキシャキ食感を楽しんでみてください。また、玉子を崩したり、のりを巻いてもおいしいですね～。さらに、半分ほど食べ進んだらお好みに合わせて、丸亀製麺の無料薬味と合わせるのもおすすめです。組み合わせは自由自在なので、味変しながら最後の一口まで“うまさ重なる秋の打ち立て”を満喫してみてください。

Q3. 今年上戸さんがパワーアップ・進化したな、と思うことがあれば聞かせてください。

“頼る力”です。今年は結構作品もあって忙しかったのですが、やっぱり育児だったり家のことも周りのみんなに頼って、色々助けてもらったなあと感じています。

Q4. 今回のTVCMは、「く～！」と満たされたような上戸さんの表情も印象的ですが、最近心が満たされたエピソードがあれば教えてください。

夏に写真集を出しまして、そのときに握手会ではなく、お渡し会というのを初体験しました。東京と大阪で2,000人弱の方と握手をさせていただいたり、チェキ会でハートを作ってみたり、そんな会で皆さんにお会いでき、直接お礼を言えたことでこちらの心も満たされました。

Q5. 最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

秋の新作は『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』！あつあつの打ち立てのうどんに、たっぷりのピリ辛の豚肉・ニラ・もやしと玉子ののった一杯で、食欲の秋にこそ食べたい！うまさ重なるうどんととってもおいしいです。また、途中から少しずつ混ぜながら食べ進んでいくことで、色々な味わいが楽しめるのも、思わずやみつきのになってしまうポイントだと思います。ぜひ皆さんも、どこから食べてもおいしい『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』で、自分だけの楽しみ方を見つけてください。この秋も丸亀製麺で、お腹も心もいっぱいにしましょう！

■撮影エピソード

撮影当日は夏真っ盛りの暑さでしたが、いつもの讃岐の製麺所を模したセットも、上戸さんも、すっかり秋の装い。ひと口ごとにうまさ重なる『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』は、まさに食欲の秋にピッタリ！そんな“食欲の秋”を表現するために、上戸さんにもエネルギーに演技いただきました。おいしさがたくさん絡んだうどんに、思わず「く～！」と感極まる上戸さんの表情に注目です。たくさんの具材とうどんを丼の中で混ぜるカットなども、上戸さんご自身の“まぜまぜ”を撮影。混ぜ方もおいしそうでお上手です。商品説明を受ける際に「『旨辛 豚つけ汁うどん』は、3玉まで同じ価格です」と聞いた上戸さんは「ええー！？」と驚きの声。完全にひとりのお客さまになってしまったような瞬間でした。周りまで元気に、そして笑顔になるような撮影現場でした。

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→

■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）絶賛発売中

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

《『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』のこだわり》

【こだわり①】食欲かき立てる、豚の旨辛炒め

食べ応えのある豚肉と素揚げした甘みのある玉ねぎを店内で炒めます。コチュジャンや豆板醤のパンチのある味わいながらも、ぶっかけだしを加えることで、うどんによく合う味わいに。うどんと一緒に食べると、抜群な満足感です。



【こだわり②】ご注文ごとに素揚げするシャキシャキ！ニラ・もやし

高温かつ短時間でご注文ごとに素揚げすることで、シャキシャキ食感を実現。ピリ辛な肉そぼろ、食欲そそるニラの香り、食感の良いもやし、うどんを食べ進める合間の良いアクセントとなります。



【こだわり③】ニンニク香る、旨辛ぶっかけだし

食欲をそそるニンニクとごま油の香りに、唐辛子の辛さでパンチのある味わいが特徴です。さらに、うどんとの相性を考えかつおの粉末を加えて仕上げました。全体に絡めていただくと、濃厚な卵黄とともに打ち立てのうどん、豊富な具材と調和し、味の一体感が生まれます。



【＼はごはんで！】最後までガツンと味わう！

最後まで具材を余すことなく楽しむなら、白ごはん（別売り170円・並サイズ）の追加注文がおすすめ！最後のひと口まで、存分にご堪能ください。



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→

【商品概要】

商品名	『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』  ※刻みニンニクの有無はお選びいただけます。
価格(税込)	(並)890円、(大)1,070円、(得)1,250円
販売期間	2025年10月7日(火)～11月下旬
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※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。 ※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/nikumoriniratama/)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。
お持ち帰りについて	※お持ち帰りの場合は温泉玉子でご提供します。 ※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/menu/nikumoriniratama/>

『旨辛 豚つけ汁うどん』のこだわり

【こだわり①】店内仕込みでやわらかな豚しゃぶ

豚しゃぶは、店舗で丁寧に湯通ししたあと、風味豊かな特製だしに漬け込んでいます。ひんやりとやわらかく、ひと噛みすればじゅわっと旨みが口の中で広がります。うどんと一緒に食べていただけるように、お肉の厚さにもこだわっています。



【こだわり②】シャキシャキ食感の小松菜ナムル

ごま油がほんのり香る、さっぱりとした小松菜ナムル。シャキシャキの食感が、つるつるとのど越しのよい冷うどんやしっとりやわらかな豚しゃぶとマッチ。さっぱりとした味変としても楽しめます。



【こだわり③】好きなうどんの量が選べる！3玉まで同一価格

食欲の高まる秋にしっかり食べていただきたいから、1玉、1.5玉、2玉、2.5玉、3玉まで同一価格でお選びいただけます。豊富な具材とうどんを絡めたり、無料薬味を加えたり、自分好みにお楽しみください。おすすめは、しび辛ラー油と天かすです。



【こだわり④】ラー油と温泉玉子入り！クセになる甘辛なつけ汁

甘めのつけ汁にラー油の辛さがじわっと広がります。好きなタイミングで温泉玉子を割って、まろやかな黄身をのど越しの良いうどんにたっぷりと絡めて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→

【商品概要】

商品名	『旨辛 豚つけ汁うどん』(温泉玉子つき)  ※写真はうどん2玉です。 ※写真とは異なる器で提供する場合がございます。
価格(税込)	990円 ※うどんの量は、同一価格で1玉、1.5玉、2玉、2.5玉、3玉を選択可能。
販売期間	好評販売中～10月下旬
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※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。 ※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/nikumoriniratama/)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。
お持ち帰りについて	※『旨辛 豚つけ汁うどん』はお持ち帰りに対応しておりません。

■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。



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、本能が飲むほどの感動を探究し続けています。

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/>