

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→

Press Release

2025年10月10日
株式会社丸亀製麺

《今年も届けます。麺職人のうどん愛と地元愛。》

麺職人が考案！地域の食文化や食材を活かした完全新作47商品

全国一斉ご当地企画「わがまちうどん47」

総勢1,000人以上が携わり、開発期間約1年かけて商品化

～2025年10月21日(火)より全国の丸亀製麺にて数量限定、期間限定で販売～

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、47都道府県で各地域の食文化や食材を活かした地域限定のうどん商品をご提供する企画「わがまちうどん47」を、2025年10月21日(火)より実施します※1

※1 2025年10月21日(火)より各都道府県にて、地域限定商品として、販売します。



昨年11月、丸亀製麺としては初となる全国一斉のご当地企画として「わがまち釜揚げうどん47」を実施しました。全国の麺職人※2の「お店に来てくださる地元のお客さまがわくわくするような、その地域だけの特別なうどんはつくれないだろうか」という想いから実現。各都道府県でしか味わうことのできない、『釜揚げうどん』に合わせた47種類の「つけ汁」を販売しました。全国各地を巡り47種類全品を制覇するお客さまや、わざわざ他県から足を運んで来店されるお客さまがいらっしゃるなど、大変ご好評いただきました。

※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。

《今年は、「かけうどん」や「ぶっかけうどん」「まぜうどん」として登場！

昨年よりもパワーアップした全国各地の“完全新作”「うどん」47種類》

「わがまちうどん47」は、昨年に引き続き、全国の麺職人を対象にレシピ公募を行いました。全国から寄せられた300以上の個性豊かなレシピひとつ一つに目を通し、社内の商品開発や購買、営業など複数の部門とともに試作を繰り返し、社内外含め1,000人以上が携わり、約1年という期間の末に、手間ひまをかけた47種類の完全新作商品が完成しました。

麺職人たちの「手」から生まれる打ち立てのうどんに47都道府県それぞれの食文化を生かした地元の味を、今年は「かけうどん」や「ぶっかけうどん」「まぜうどん」としてお楽しみいただけます。うどんを知り尽くす麺職人によってうどんに最高に合うよう仕立てられた47種類それぞれの味わいは、まさに麺職人のうどん愛と地元愛の結晶です。あなたのまちだけの特別な味わいを、打ち立て、茹でたてのうどんとともに楽しみください。

丸亀製麺

TORIDOLL→



※画像はイメージです。

千葉県

A bowl of traditional Chinese food, likely a hot pot or stew. The dish features dark, thick, dark brown/black noodles or dumplings, and a lighter-colored, chunky meat or vegetable mixture, garnished with fresh green herbs.

福井県

長野県

A bowl of Japanese food featuring gyoza (dumplings), a green salad, and a white sauce. The bowl is decorated with a blue and white pattern. The gyoza are arranged in a row, and the green salad is on the right. The white sauce is in the center.

滋賀県

京都府

A bowl of ramen with chopsticks. The bowl is filled with a thick, yellowish-orange broth, topped with a layer of white, fluffy egg. The ramen is garnished with green scallions, red chili peppers, and a small pile of brown, crumbly toppings. The bowl has a blue and white patterned rim.

兵庫県



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】

金額 (税込)	※商品ごとに金額が異なります。商品一覧からご確認ください。
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。 ※1日あたりの販売数に限りがあります。 ※各都道府県ごとに、お取り扱い商品が異なります。 ※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。
販売 期間	2025年10月21日(火)～無くなり次第終了 ※販売状況によって、販売終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。
備考	※各都道府県にて、地域限定商品として、販売いたします。 ※お持ち帰りはできません。

【特設サイト】<https://jp.marugame.com/campaign/wagamachiudon/>

《今年はプレゼントが豪華になりさらにパワーアップ！

抽選で丸亀製麺オリジナルグッズが当たる「わがまちうどん47」スマホスタンプラリー開催《

「わがまちうどん47」をさらにお楽しみいただくため、ここでしか手に入らない丸亀製麺オリジナルグッズが抽選で当たるスマホスタンプラリーを今年も実施します。「わがまちうどん47」の商品をお召し上がりいただくと、1都道府県につき、スタンプを1個付与いたします。集めたスタンプの数に応じて豪華プレゼントが当たる抽選にご参加いただくことができ、今年も全部で5つのコースをご用意しております。

スマホスタンプラリーにご参加いただいた方には、もちろんスマホ用オリジナル壁紙を差し上げます。また、スタンプ3個でオリジナルホテルキーホルダー、スタンプ5個でオリジナルネックピロー＆サコッシュ、スタンプ10個でオリジナルキャリーケースが当たる抽選にご応募いただけます。さらに今年は、全47都道府県のスタンプを集められた方の中から抽選で5名さまに、全国の「わがまち」から選りすぐりの食材をお届けいたします。※3

ぜひこの機会に、全国の「わがまちうどん47」をお楽しみいただきながら、ここでしか手に入らないオリジナルグッズが当たるチャンスに奮ってご参加ください。

※3 47都道府県すべての食材が届くわけではありません。



※画像はイメージです。実際の商品とデザイン・仕様が一部異なる場合がございます。

【実施概要】

開催期間: 2025年10月21日(火)～11月30日(日)

応募期間: 2025年10月21日(火)～11月30日(日)23時59分

※販売が終了した店舗から、スタンプの付与も終了となります。

【応募までの手順】

- ①店頭のポスターにスマートフォンをかざしてスタンプを集める
- ②「わがまちうどん47」を注文し、心ゆくまで堪能する
- ③全国各地の丸亀製麺で「わがまちうどん47」をお召し上がりいただき、スタンプが貯まったらお好きなコースを選択し応募

【注意事項】

※応募によるスタンプ減算はありません。スタンプが47個貯まった場合は、全コースに応募いただけます。

応募は1コース1回までです。

※1県につきスタンプが1つ貯まります。同県内で何度召し上がっていただいても、取得できるスタンプ数は1つです。

※「わがまちうどん47」は数量限定販売です。スタンプラリー開催期間中においても店舗によっては販売が終了する場合がございます。あらかじめご了承ください。

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→

《麺職人とは》

丸亀製麺は創業以来、手づくり・できたてのおいしさに飽くなきこだわりを持ち、毎日すべての店で粉から打つうどんを提供し続けています。その中でも、麺づくりに対して、日々、技と感性を研ぎ澄ます麺職人がいます。麺職人は、その日の気温や気候などによっても味わいや食感に変化が生まれる麺づくりの特性を深く理解し、お客さまに今までで「最高の一杯」をお届けするために、日々腕を振るっています。

昨年の春、丸亀製麺では800を超えるすべての店で麺職人が誕生しました。おいしいうどんは、国産小麦と塩と水だけ。そう信じて、麺職人たちは日々、技と感性を磨きつづけ、今日もすべての店で、麺一本一本に命を吹き込んでいきます。その手から生まれる、磨きをかけた「打ち立て・生」のおいしさを、ぜひお確かめください。



丸亀製麺の制服は、通常白色ですが、麺職人試験に合格をし、麺職人になるとことができると、襟元が紺色の制服を着用することができます。麺職人は、半永久的な資格ではないため、称号取得後も技術や知識のアップデートは必須。麺職人を目指すスタッフはもちろん、麺職人たちも日々研鑽を積んでいます。

《丸亀製麺のうどんのおいしさを受け継ぐ麺職人制度》

毎日粉から打つ“生きているうどん”を最良の状態で提供するために、お店では毎日季節や材料の状態を見極め、熟成時間などの工程を調整しながら製麺、調理をしています。全国に800店舗以上という規模の飲食店でこの店内製麺を実現しているのは、丸亀製麺だけ。それを支える裏には職人を育てる麺職人制度の存在があります。

全店で店内製麺を行っている丸亀製麺では、製麺技術画一的なマニュアルではなく、各々の判断を伴う職人技として教えています。さらに、技術力向上と教育システムの一環として、2016年より取り入れているのが麺職人制度です。技術や経験によって、一つ星から四つ星まで、4つに分類しています。



麺職人 合計1,811名

一つ星 1,801名

二つ星 10名

※2025年9月末時点、社員を含む。

《合格率わずか約3割の麺職人試験》

「麺職人」の称号を得るためには、麺職人試験に合格する必要があります。一つ星麺職人の試験においては、実技試験と筆記試験があり、麺づくりの工程ひとつ一つの意味や目的への深い理解が問われます。うどんのおいしさはもちろんのこと、うどんが完成するまでのすべての工程において技術と知識を有しているのかを厳しく審査されます。その合格率は、一つ星麺職人試験で約3割、二つ星麺職人試験となると約1割と突破するのが非常に難しい試験です。この厳しい試験を合格した麺職人たちは、安定したおいしさ以上の「最高の一杯」をお届けするために、日々技と感性を磨きながら粉からうどんを打ち、手づくり・できたてのうどんを提供しています。

《あなたのまちの麺職人を探そう！》

丸亀製麺の麺職人は一様においしいうどんづくりを志し、切磋琢磨しながら腕を磨く一方で、その信念は人それぞれ。丸亀製麺公式サイトでは、それぞれの麺職人がどんな人物なのか、少しでもご紹介する「麺職人名鑑」を公開しました。全国のお店でうどんを提供する麺職人の「麺職人歴」や「信念」、「食べてほしいおすすめのうどん」を顔写真や似顔絵とともに掲載しています。ぜひお近くの店の麺職人を探してみてください。

麺職人名鑑: <https://jp.marugame.com/concept/menshokunin/directory/>

店舗検索: <https://jp.marugame.com/shop/>

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、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/>



■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/>

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→

【商品一覧】

北海道

『大地の旨みじゃがバターうどん』
(並)890円、(大)1,070円



北海道産きたあかりの旨みと、
バターのコクを感じる
特製豆乳だしに
玉ねぎ磯辺天や
かぼちゃ天、
明太ソースの
ホクホクじゃがいも天など
北のおいしさがたっぷり。
打ち立てうどんに
バターを絡めてどうぞ。



青森県

『十和田の牛バラ焼きぶっかけうどん』
(並)840円、(大)1,020円



牛肉と玉ねぎ天を
特製の甘辛醤油ダレと
焼き上げることで
衣に味がしみわたり、
がっつり濃厚な
味わいに！
打ち立てうどんが
止まらないおいしさです。



岩手県

『岩手県産牛乳使用 ミルクカルボナーラうどん』
(並)890円、(大)1,070円



岩手県産牛乳のコクを
最後の一滴まで
楽しんでいただけるよう、
カルボナーラだしは
さらりとした仕立てに。
うどんはもちろん、
玉ねぎ天・舞茸天など
ボリューム満点の具材も
ぺろりいただける一杯です。



宮城県

『四川風 マーボーあんかけうどん(ひと口ごはんつき)』
(並)840円、(大)1,020円



打ち立てうどんに
花椒をきかせた
熱々のマーボー豆腐
あんかけをたっぷり！
仕上げるのニラと
唐辛子で、ガツンと
ピリ辛なおいしさです。
ひと口ごはんで
最後の一滴まで
お召し上がりがください。



秋田県

『味噌ちゃんぽんあんかけうどん』
(並)890円、(大)1,070円



数種の味噌をブレンドした
とろとろ濃厚なだしが
打ち立てうどんと
具材によく絡む！
仕上げるラー油の
きりりとした辛さが
食欲をそそります。



山形県

『温海(あつみ)かぶの豚しゃぶみぞれうどん』
(並)840円、(大)1,020円



山形県・温海(あつみ)
地域でとれる
赤かぶの甘酢漬けを
大根おろしと和えて
トッピング。
みぞれあん、
野沢菜漬けと
一緒にうどんに絡めれば、
あつさり優しい味わい。



※よく混ぜてお召し上がりがください。

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→

【商品一覧】

福島県

『喜多方風 こく旨肉醤油うどん』
(並)890円、(大)1,070円



鶏ガラベースの
コクのある醤油だしは
店内仕込みで、
こだわりのおいしさ。
柔らかな
チャーシューとともに
打ち立てうどんを
お楽しみください。



茨城県

『すりおろしれんこんカレーうどん』
(並)840円、(大)1,020円



カレーだしは、
すりおろしれんこんで
とろとろに。
食感を楽しめる
厚切りれんこん天をのせた
れんこん尽くしの一杯！
仕上げにかける
カレー風味のラー油で、
旨辛な味わいです。



栃木県

『豆乳胡麻だしのコク旨ゆばうどん
～ゆば天と水餃子のせ～』
(並)890円、(大)1,070円



まろやかな
豆乳胡麻だしに
とろとろの生ゆばでコク深く。
もちもちの
打ち立てうどんに、
さくさくゆば天や、
つるりと水餃子…
食感・味わいの変化や、
別添えのポン酢で
最後まで飽きの来ない一杯です。



群馬県

『手仕込みカツの濃厚デミぶっかけうどん』
(並)890円、(大)1,070円



手仕込みの
大きなとんかつに、
うどんに合うよう
仕立てた特製
洋風ソースをたっぷりと。
デミグラスの
濃厚なコクが相性抜群！
箸が止まらぬおいしさです。



埼玉県

『深谷ねぎと豚肉の味噌うどん』
(並)840円、(大)1,020円



豚肉味噌炒めに、
かき揚げ。
「深谷ねぎ」の甘みを
濃厚な味噌だしと
ともに味わえる一杯。
味噌ダレをかけた
里芋も添えて
ボリューム満点です。



千葉県

『ゆず香る あさり天と海苔の旨だしうどん』
(並)840円、(大)1,020円



千葉県野田産の
醤油で味付けした
あさり天と、
海苔をたっぷりと。
貝の旨み溶け込む
だしとともに
打ち立てうどんを
お楽しみください。



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→

【商品一覧】

東京都

『漬けまぐろ天と焼きねぎのねぎまうどん』
(並)890円、(大)1,070円



江戸発祥の
ねぎま鍋をうどんに。
醤油漬けのまぐろ天と
焼きねぎの香ばしさが
たまらない！
春菊・えのきの天ぷらも
濃い目のだしと相性抜群。



神奈川県

『釜揚げしらすとかき揚げおろしぶっかけうどん』
(並)840円、(大)1,020円



打ち立てのうどんに
たっぷりの釜揚げしらす、
小えびとあおさの
かき揚げが
ボリューム満点。
大根おろしと
絡めてさっぱり旨い。



新潟県

『雪国まいたけと肉玉ぶっかけうどん』
(並)890円、(大)1,070円



肉厚で弾力のある
「雪国まいたけ」を
牛肉とともに特製割り下で
炊き上げました。
甘辛い味付けと、
とろーり玉子で
うどんがどんどん
進むおいしさ。



富山県

『焦がし醤油 肉玉うどん』
(並)890円、(大)1,070円



香りのよい焦がし醤油の
特製だしに、
ニンニクがきいた
豚コマと生の白ねぎが
食欲そそる。
生玉子をくずして、
打ち立てうどんに絡めて
お召し上がりがください。



石川県

『8種具材の金沢おでんうどん』
(並)890円、(大)1,070円



カニやホタテを使った
特製だしとズワイガニで、
海の旨みを感じる一杯。
車麩など、おでんの具材も
じゅわっのだしのおいしさが
口いっぱい広がります。



福井県

『谷口屋 大判きつね揚げぶっかけうどん』
(並)840円、(大)1,020円



福井県・谷口屋の
大きなきつね揚げを
甘めのだしで
炊き上げました。
店内仕込みだからこそ
ふっくら柔らかな食感と、
じゅわっと広がる
だしの旨みをうどんとともに
お楽しみください。



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→

【商品一覧】

山梨県

『信玄どりとごぼうの旨だしうどん～すりだね添え～』
(並)890円、(大)1,070円



信玄どりの旨みを、
濃い目のだしと
大きな天ぷらで
味わう一杯。
山梨の伝統調味料
「すりだね」をかければ
ピリリした辛みと
風味が広がり、
やみつきのおいしさ。



長野県

『安曇野(あづみの)わさびと野沢菜ぶっかけうどん』
(並)790円、(大)970円



長野県名産の
「安曇野わさび」と
「野沢菜」を使った一杯。
甘辛い豚きのこと炒めに
ツンと辛い
安曇野わさび漬け、
さっぱり野沢菜とろろが
やみつきの味わいです。



※わさびのみ安曇野産を使用しています。

岐阜県

『飛騨牛しぐれ煮ぶっかけうどん』
(並)840円、(大)1,020円



飛騨牛の脂の甘み・
旨みを感じる
濃厚なしぐれ煮は、
打ち立てうどんと
相性抜群。
ごまが香る
たっぷりのねぎと一緒に
うどんに絡めて
お召し上がください。



静岡県

『桜えびとおおさのとろろ汁うどん』
(並)890円、(大)1,070円



長芋と里芋を合わせ、
味噌仕立てのとろろ汁に。
たっぷりの桜えびと
おおさの香り、
さくさくのかき揚げで
箸が止まらない一杯。
わさびと共にどうぞ。



愛知県

『八丁味噌どて煮 玉子天ぶっかけうどん』
(並)890円、(大)1,070円



2種の赤味噌をブレンドし、
牛豚モツをじっくり煮込んだ
どて煮を
たっぷりのせました。
とろーり揚げたて
玉子天とうどんを
絡めれば
やみつきのおいしさ。



三重県

『四日市とんてき風ぶっかけうどん』
(並)890円、(大)1,070円



大ぶりの豚肉、
ごろりとしたニンニクを
濃い目のタレで炒め、
がっつりパンチのきいた
食べ応えのある一杯。
千切りキャベツと
ポテサラも添えて、
四日市で人気の味わいは
うどんにもよく合います。



【商品一覧】

滋賀県

『じゅんじゅん風ぶっかけうどん』
(並)840円、(大)1,020円



ご当地鍋「じゅんじゅん」の
おいしさを一杯に。
滋賀県名産の丁字麩や
赤こんにやくなどを
甘辛いだしで
炊き込みました。
打ち立てうどんとともに、
生玉子に絡めてどうぞ。



京都府

『黒煎り七味香る 衣笠(きぬがさ)風あんだくうどん』
(並)890円、(大)1,070円



油揚げや京生麩、
九条ねぎ、紅しょうがの
大きなかき揚げに、
熱々の玉子あんかけを
かけて衣笠(きぬがさ)風に。
優しいだしの味わいと、
具材の様々な旨みが
楽しめる一杯に
仕立てました。
黒煎り七味を混ぜて
お召し上がりください。



大阪府

『豚キャベちりとり鍋風まぜうどん』
(並)890円、(大)1,070円



キャベツの天ぷら、
もやし、ニラに
ピリ辛の豚肉炒めを
どっさり。
仕上げのニンニクだれで
がっつり旨辛。
うどんとしっかり絡めて
お楽しみください。



兵庫県

『牛すじぼっかけうどん』
(並)790円、(大)970円



兵庫県で愛される
郷土料理「ぼっかけ」は、
濃い目の味付けで
うどんと相性抜群。
青ねぎやしょうがとともに
最後まですすり
楽しめる仕立てに。



奈良県

『辛旨スタミナうどん』
(並)890円、(大)1,070円



味噌ベースの
ニンニクをかかせた
濃厚だしにたっぷりの
ニンニク野菜炒めと、
柔らかなチャーシュー、
仕上げの生の玉ねぎが、
背徳の味わい。
やみつきの旨さと辛さを
うどんと共に。



和歌山県

『紀州金山寺味噌と南高梅ぶっかけうどん』
(並)840円、(大)1,020円



深みのある味わいが特徴の
「紀州金山寺味噌」と
割り下で味付けした
牛ごぼう炒めは
うどんに合う
濃厚な仕立てに。
南高梅のたくあん和えの
さっぱり感がアクセント。



【商品一覧】

鳥取県

『大山(だいせん)どりのねぎづくしぶっかけうどん』



(並)890円、(大)1,070円

大山どりの天ぷらに、甘酸っぱいねぎ香味ダレ。白ねぎ唐揚げと、あおさが香るピリ辛の和えねぎを添えて、ねぎの異なる味わいも楽しめる仕立てにこだわりました。



島根県

『旨辛赤てん まぜうどん』



(並)790円、(大)970円

島根県名産の「赤てん」と鶏豚ミンチ、紫玉ねぎなど6種の具材とあごだしのコクを感じる旨辛な一杯。うどんによく絡めてお召し上がりください。



岡山県

『黄ニラ肉うどん』



(並)890円、(大)1,070円

コクのある牛骨清湯(ちんたん)だしに生の黄ニラをたっぷり。ニラの柔らかな食感と甘み、割り下でじゅわっと焼いた牛肉がうどんとよく合います。



広島県

『土手鍋風牡蠣味噌うどん』



(並)890円、(大)1,070円

からりと揚げた牡蠣のから揚げと八丁味噌だしで土手鍋風に。仕上げの生の春菊でさっぱり感もプラス。じゅわっと牡蠣の旨みと味噌のコクを打ち立てうどんとお楽しみください。



山口県

『香ばし鶏の岩国れんこんうどん』



(並)840円、(大)1,020円

岩国れんこんの天ぷらのホクホクとした食感は、厚切りならでは。鶏の旨みが溶け込んだコク旨だしに絡めてどうぞ。炭火焼き風の鶏肉と磯辺ごぼう天の香りも食欲そそる一杯です。



徳島県

『やみつきスパイスの鶏もも一枚揚げぶっかけうどん』



(並)890円、(大)1,070円

ニンニクや胡椒がきいたやみつきスパイスをまとった鶏もも肉を、まるごと一枚揚げに！じゅわっと広がる鶏の旨みは、柚子胡椒とも相性抜群です。



【商品一覧】

香川県

『あんもち天と鯛ちく天のかけうどん』
(並)890円、(大)1,070円



かなくま餅11号線の
「あんもち」、
山地蒲鉾の「鯛ちく」を
天ぷらに。
各店の人気の味わいを
丸亀製麺自慢のだし、
うどんとお召し上がりください。



愛媛県

『だし焚き大きなじゃこ天のうどん』
(並)790円、(大)970円



食べ応えのある
大きなじゃこ天を、
甘めのだしで丁寧
にお店で焚きこみました。
じゅわっと広がる旨みと、
風味豊かな磯の香りで
打ち立てうどんを
お楽しみください。



高知県

『チキン南蛮オーロラソースぶっかけうどん』
(並)890円、(大)1,070円



高知県産ゆずが香る、
ジューシーな鶏天を
ごろっと3個。
コク旨オーロラソースの
こってり感と、
酢漬け玉ねぎの
さっぱり感がやみつきに。



福岡県

『博多もつ鍋風うどん』
(並)890円、(大)1,070円



ぷりぷりの牛モツと
相性抜群の
特製牛骨だしは、
隠味の九州醤油で
コク深く。
たっぷりの生のニラ、
ニンニクを熱々のだしに
浸せば、がっつり旨い。



佐賀県

『イカ天と香ばし海苔うどん』
(並)790円、(大)970円



柔らかなイカの磯辺天を、
三つ葉かき揚げの
上にたっぷりと。
香りのよい
有明海産海苔と
魚介だしで、
海の旨みがつまった、
沁みる一杯。



長崎県

『玉子天のセトルコライス風うどん』
(並)890円、(大)1,070円



大きな手仕込みカツに、
揚げたての玉子天で
ボリューム満点。
さっぱりトマトソースは
和風仕立てで、
濃厚なデミソースと合わせ、
うどんが止まらぬ
おいしさです。



丸亀製麺

TORIDOLL→

【商品一覧】

熊本県

『太平燕(たいぴえん)風うどん』
(並)790円、(大)970円



殻付き海老と炊くことで、
あっさりながらも
コクを感じる中華風の
特製だしが特長。
たっぷりの具材と
打ち立てうどんを絡めて
お召し上がりください。



大分県

『にら豚ぶっかけうどん(ひと口ごはんつき)』
(並)840円、(大)1,020円



醤油ベースの濃い目のタレで
炒めた豚肉、ニラ、
キャベツをどっさりと。
ご当地定食の味わいで、
うどんもごはんも進む
やみつきの一杯です。
お好みでお酢をかけて
さっぱりと。



宮崎県

『辛麺風うどん(ひと口ごはんつき)』
(並)790円、(大)970円



ニンニクやラー油を
しっかりきかせた特製だしは、
辛みの中に味噌のコクや
ふわふわ玉子の
まろやかさを感じる
仕立てに。
豚肉の食べ応えと
仕上げの生ニラ、
唐辛子のパンチが
クセになる一杯。



鹿児島県

『黒ゴマ香る鶏黒湯(ちーへいたん)風うどん』
(並)790円、(大)970円



じゅわっと鶏唐は
黒すりゴマ入りの衣と、
炭火焼き風の味付けで
香り高く。
濃厚な黒ゴマだしと、
ピリリと辛い黒マー油が
あと引く旨さ。
きくらげと焼きねぎも添えて、
鹿児島の「黒の文化」を
イメージした一杯。



沖縄県

『タコライス風まぜうどん(ひと口ごはんつき)』
(並)840円、(大)1,020円



スパイシーなタコミート、
3種チーズの濃厚さと
トマトのさっぱり感が
うどんに合う！
れんこんチップスの
食感もたまらない
新感覚まぜうどんです。
ひと口ごはんつきで
大満足。

