

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→

Press Release

2025年11月18日
株式会社丸亀製麺

あたたかい打ち立てうどんに、手間ひまかけた冬の旨みがしみる 冬の到来と共に、寒い季節の2大人気商品が登場

旨み溶け出す特製だし『鴨ねぎうどん』 牡蠣の旨み凝縮『牡蠣たまあんかけうどん』
揚げ牡蠣とバターが絡む“こく旨”新作も！

2025年11月25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、全国のロードサイド店を中心に『鴨ねぎうどん』、『牡蠣たまあんかけうどん』を2025年11月25日(火)より期間限定で販売いたします。また、同日より『こく旨 牡蠣バターぶっかけうどん』をショッピングセンター・テナント店を中心に販売開始いたします。

いよいよ冬の厳しい寒さが感じられるようになったこの季節。丸亀製麺では、あたたかいうどんを豊富にご用意しています。全店に在籍している麺職人※1毎日粉からつくる打ち立て、茹でたてのうどんに、冬の旨みが溶け出した、お腹にも心にもしみわたる一杯をお楽しみください。

※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。



《日に日に寒さが増していく中、丸亀製麺の冬の定番が例年より早く登場》

丸亀製麺の冬の季節商品で1位2位を争うほど人気の『鴨ねぎうどん』と『牡蠣たまあんかけうどん』が今年は冬の始まりから登場します。「冬到来と共に、お腹も心にもしみわたるおいしさ・あたたかさをお客さまにご提供したい」そのような思いから、11月より販売開始します。両商品を同時に、この時期から販売するのは、今年が初めてとなります。

『鴨ねぎうどん』は、旨みがぎゅっと詰まった合鴨肉、焼き目香ばしい白ねぎ、そして特製鴨だしをあわせた、冬の旨さが詰まった一杯です。『牡蠣たまあんかけうどん』は、牡蠣のぷりぷりの食感とその凝縮された旨みを楽しめ、牡蠣の旨みがしみ出た玉子あんかけは、心も身体も温めてくれます。

『こく旨 牡蠣バターぶっかけうどん』は、2024年1月に初めて販売した『牡蠣ぶっかけうどん』がさらにおいしくなって帰ってきます。牡蠣はからっと揚げること濃厚な旨みをぎゅっと閉じ込めました。魚介の旨みたっぷりの海醬だれとアクセントの黒こしょうとレモンがさらに牡蠣の旨みを引き立て、バターが全体に奥深いコクをもたらせます。牡蠣の旨みやコクをたっぷりと打ち立てのもちもちのうどんに絡めてお召し上がりください。

“しみる”あたたかさと冬にしか味わうことのできない“しみる”おいしさをぜひお楽しみください。

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→

《うまさしめる『鴨ねぎうどん』こだわりの“しみる”ポイント》

【①注文ごとに火入れするしっとりやわらか合鴨肉】

合鴨肉は打ち立てのうどんと一緒に召し上がりいただくために最適な厚みのロース肉を使用。ご注文をいただいてからだしと一緒に火入れし、手早く仕上げることで、しっとりやわらかな食感をお楽しみいただけます。

【②焼き目をつけた香ばしさと甘み引き立つ白ねぎ】

寒い季節に甘みがより一層増す白ねぎ。お店でじっくりと焼き目をつけることで、とろりとした食感と香ばしさをとお楽しみいただけます。そして、口に入れると、鴨の脂がしみだしを含んで、冬ならではのおいしさが生まれます。

【③打ち立てうどんによく絡む、特製鴨だしの深い味わい】

店内仕込みの白だしに特製のかえしを合わせ、合鴨肉の脂と旨みが加わった特製鴨だし。合鴨肉本来のコクと旨み、白ねぎの甘みがしみ出ただしと、もちもちの麺を絡めて、冬ならではの一杯をお召し上がりください。



《とろりしめる『牡蠣たまあなかうどん』こだわりの“しみる”ポイント》

【①旨みが凝縮されたぷりぷりの牡蠣】

ぷりっとした食感と、濃厚な味わいが特徴の牡蠣を使用。注文ごとに牡蠣、玉子あなか、白ねぎと一緒に炊くため、牡蠣の旨みがしみ出します。また、白ねぎのしゃきとした食感と、冬ならではの甘みは、濃厚な牡蠣と相性抜群です。

【②お店で丁寧に手仕込みする玉子あなか】

店内仕込みにこだわって仕上げる玉子あなかけは、お店で数時間おきに引く香り豊かな白だしをベースに、玉子を数回に分けて入れ、丁寧に手仕込みすることで、ふわふわとろとろに仕上げました。

【③玉子あなかけによく絡むもちもちの釜抜き麺】

釜から直接器に盛り付け、水で締めない釜抜き麺は、表面が毛羽だっており、だしがよく絡みます。打ち立て、茹でたてのもちもち、ふわふわの釜抜き麺に、あつあつの玉子あなかけをたっぷり絡めて、濃厚な牡蠣の旨みとともに堪能ください。



《牡蠣の旨みにバターが絡む。『こく旨 牡蠣バターぶっかけうどん』こだわりの“しみる”ポイント》

【①旨みが凝縮された「揚げ牡蠣」】

からっと揚げた牡蠣は、旨みがぎゅっと閉じ込められ、外はさくっと中はぷりっとした食感に。まずはそのまま、じゅわっと口いっぱい広がる濃厚な旨みをお楽しみください。ぶっかけだしが徐々に衣にしみこむと、また違った味わいが楽しめます。



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→

【②特製海醬だれとバターでこく深い味わい】

揚げ牡蠣のおいしさが際立つよう、魚介の旨みを詰め込んだ特製海醬だれをかけ、バターをのせました。牡蠣にたっぷりつけて濃厚さを味わうのもよし、打ち立てうどんとだしによく混ぜてお召し上がりいただくのもよし。食べ始めたら箸が止まらないこと間違いなしです。



【③焼きバラ海苔、黒こしょう、レモンで味わいのアクセントに】

仕上げて焼きバラ海苔と、アクセントとして黒こしょうを振りかけ、味わいに深みを持たせています。きゅっとレモンを絞れば、濃厚な味わいにさわやかな香りと酸味が加わり、さっぱりと味わっていただけます。



【商品概要】

商品名	『鴨ねぎうどん』 	『牡蠣たまあんかけうどん』 	『こく旨 牡蠣バターぶっかけうどん』 
価格 (税込)	(並)920 円、(大)1,100円、 (得)1,280円	(並)890 円、(大)1,070円、(得)1,250円	
販売店舗	全国の「丸亀製麺」のロードサイド (主に幹線道路沿いにある独立店舗)を中心とした店舗		全国の「丸亀製麺」のショッピング センターおよびテナントを 中心とした店舗
	※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こちら】 https://jp.marugame.com/synced-assets/kamonegi-pdf/shoplist/shoplist_251125.pdf ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。		
販売期間	2025年11月25日(火)～ 2026年3月上旬まで	2025年11月25日(火)～2026年1月上旬まで	
	※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。		
お持ち帰り について	『牡蠣たまあんかけうどん』『こく旨 牡蠣バターぶっかけうどん』はお持ち帰りできません。 『鴨ねぎうどん』はお持ち帰り可能商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※容器代として1杯につき50円別途頂戴します。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※『鴨ねぎうどん』はお持ち帰りに三つ葉はつきません。		

URL: <https://jp.marugame.com/menu/kamonegi/>

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→

《冬に食べたい、心と身体にしみわたるあたたかいうどん》

丸亀製麺では、寒い季節にぜひお召し上がりいただきたいあたたかいうどんを、冬の季節限定商品から定番商品まで数多くご用意しています。打ち立てのうどんをすすり、あたたかいだしを一口お召し上がりいただくと、心や身体にしみわたる「ほっ」とした瞬間を感じていただけます。うどんの仕立てとだしの組み合わせによって幅広く変わる味わいをぜひお楽しみください。

【釜から直接器に盛り付ける、もちもち、ふわふわ食感“釜抜き麺”を堪能できる商品一例】



期間限定

『玉子あんかけうどん』

(並)550円、(大)730円
(得)910円



期間限定

『明太玉子あんかけうどん』

(並)640円、(大)820円
(得)1,000円



『釜玉うどん』

(並)530円、(大)710円
(得)890円



『明太釜玉うどん』

(並)620円、(大)800円
(得)980円

※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。

【つるっとしたコシのある麺をあたたかいだしと一緒に堪能できる商品一例】



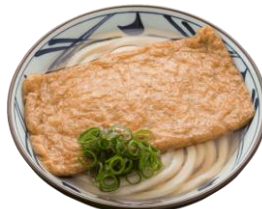
『かけうどん』

(小)320円、(並)420円
(大)600円、(得)780円



『ぶっかけうどん』

(小)320円、(並)420円
(大)600円、(得)780円



『きつねうどん』

(並)590円、(大)770円
(得)950円



『とろ玉うどん』

(並)620円、(大)800円
(得)980円

■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。



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索し続けています。

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/>