

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→

2025年11月20日

株式会社丸亀製麺

Press Release

打ち立てうどんに冬のうまさがいみわたる、冬の2大人気商品『鴨ねぎうどん』『牡蠣たまあんかけうどん』が今年も登場！

“しみるな〜”上戸 彩さん至福の表情に注目

丸亀製麺 新TVCM 2025年11月25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、食の感動体験を探究し、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「25日から! 鴨ねぎうどん&牡蠣たまあんかけ」予告篇を2025年11月23日(日)、24日(月)の2日間、丸亀製麺「冬はしみわたる。鴨ねぎうどん&牡蠣たまあんかけ」篇を2025年11月25日(火)より全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。



今回の新TVCM 丸亀製麺「冬はしみわたる。鴨ねぎうどん&牡蠣たまあんかけ」篇では、2025年11月25日(火)より全国の丸亀製麺にて販売開始となる『鴨ねぎうどん』『牡蠣たまあんかけうどん』を上戸さんが召し上がります。

『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。ぷりぷりの牡蠣の食感、凝縮された旨みを楽しめる『牡蠣たまあんかけうどん』は、麺をすすった瞬間、牡蠣の旨みがしみでた玉子あんかけが口いっぱいになり、心も身体も温めてくれます。

《冬の定番『鴨ねぎうどん』『牡蠣たまあんかけうどん』との再会。

「しみる〜」と冬のうまさを満喫する上戸さんの表情にご注目!》

今回のTVCMは、雪が降りしきる寒い日、温かい湯気の立つ丸亀製麺の店内を上戸さんが窓越しに覗き込むシーンから始まります。

店内で、茹でたてのうどんを釜から引き上げる麺職人から「いらっしゃい」と声をかけられる上戸さん。待ちに待った冬の定番『鴨ねぎうどん』が目の前に届くと、「会いたかったよ」と湯気の立つどんぶりを手に取り、再会を喜ぶようにつぶやきます。続いて『牡蠣たまあんかけうどん』が運ばれると、「待ってました!」と満面の笑顔を浮かべます。

上戸さんは、柔らかな合鴨肉ともちもちのうどんを口に運び「鴨肉やわらか〜」と、ぷりっとした食感の牡蠣に玉子あんかけをたっぷり絡めひと口食べると、「牡蠣ぷりぷり〜」と至福の表情を浮かべます。最後に、「しみる」あたたかさとしかに味わうことのできない「しみる」おいしさに「はあ〜、しみるな〜」と、幸せそうに一言。

「打ち立てに、冬のうまさがいみわたる。」というナレーションが、丸亀製麺に冬が到来したことを告げます。

メイキング映像では、本篇では見られない『鴨ねぎうどん』と『牡蠣たまあんかけうどん』を堪能する上戸さんの様々な表情をご覧ください。さらにインタビューでは、今回の2商品にちなんで、上戸さんに最近「心にしみたエピソード」についてもお話いただきました。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

TORIDOLL→

■新TVCM概要

タイトル: 丸亀製麺「25日から! 鴨ねぎうどん & 牡蠣たまあんかけ」予告篇 (15秒)

放送開始日: 2025年11月23日 (日)

放送エリア: 全国 (一部の地域を除く)

URL: <https://youtu.be/BlvpK75Y0ms>

タイトル: 丸亀製麺「冬はしみわたる。鴨ねぎうどん & 牡蠣たまあんかけ」篇 (15秒)

放送開始日: 2025年11月25日 (火)

放送エリア: 全国 (一部の地域を除く)

URL: <https://youtu.be/ni8RXAHLCEY>

丸亀製麺「冬はしみわたる。鴨ねぎうどん & 牡蠣たまあんかけ」篇 インタビュー・メイキングムービー

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

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

※公式YouTubeにて、11月20日 (木) 0時からご覧いただけます。

■TVCMカット 丸亀製麺「冬はしみわたる。鴨ねぎうどん & 牡蠣たまあんかけ」篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



■上戸 彩さん インタビュー

Q1.今回のTVCMでは丸亀製麺の冬の定番ともいえる『鴨ねぎうどん』が登場しましたが、1年ぶりに召し上がっていただいたお味の感想を教えてください。

一口食べた瞬間に今年もこの季節が来たな、と実感しました。特に鴨の旨みや香ばしく焼かれた白ねぎの甘みがだしに合わさり、まさに絶品でした。さらに柔らかい合鴨肉のローズが麺職人が打つ打ち立てのうどんとよくからむので、一口ごとに鴨のおいしい脂とコクが口いっぱい広がるのもおいしかったです。今年も変わらない、冬だけの贅沢を味わわせていただきました。

Q2.今回のTVCMではもう一商品、『牡蠣たまあんかけうどん』も召し上がっていただきましたが、お味はいかがでしたか。

とろーりとした玉子あんかけに心まで包まれるような気持ちになりました。店内で手づくりしているからこそ、とろっふわとした食感と牡蠣の旨みが溶けだした玉子あんかけがふわふわでもちもちの釜抜き麺によくからんで、ぜひ皆さんにも味わっていただきたいと思うおいしさです。そして、ぷりぷりな牡蠣が入っていてまさに冬の旨みが満喫できる一杯だなと改めて感じました。また熱々のあんかけなので最後の一口まで温かくて、食べ終わる頃にはついほっと一息つけちゃうのも嬉しいなと思います。

Q3.『鴨ねぎうどん』も『牡蠣たまあんかけうどん』も冬の到来を気づかせてくれる代表的な2商品と言えますが、上戸さんが「冬といえばついやってしまうこと」があれば教えてください。

冬あるあるなのですが、どうしても鍋が続いてしまうというのがありますね。お肉も野菜もたくさん取れますし、作るのも簡単なので鍋が続いちゃうなと。あとはしょうがが好きなので、薬味のしょうがを何にでも入れちゃうのは、冬あるあるですね。

Q4.今回のTVCMは「はぁ～、しみるな～」という上戸さんの至福の表情でのコメントが印象的ですが、最近心にしみたエピソードがあれば教えてください。

娘が10歳になったのですが、10歳になった時に「産んでくれてありがとう」と言ってくれたのが、すごく嬉しかったです。

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。

冬といえば丸亀製麺の『鴨ねぎうどん』と『牡蠣たまあんかけうどん』。昨年に引き続き、今年も2商品が揃って登場します。麺職人が粉から打つ打ち立てのうどんに、冬にますますおいしくなる牡蠣や鴨を丁寧に店内で仕込んだ、おだしが絡んで噛みしめるたびに冬の旨みが感じられる絶品の一杯です。

ぜひ皆さんもこの季節にしか楽しめない丸亀製麺のあったかいうどんで、心も身体もほっこりしてください。

■撮影エピソード

8月某日、まだまだ厳しい夏の暑さが続く中、ひと足早く冬の季節商品である『鴨ねぎうどん』『牡蠣たまあんかけうどん』のTVCM撮影が行われました。お馴染みの製麺所をイメージした、窓の外はすっかり冬景色に様変わり。まずは上戸 彩さんが窓の外からひょこっと店内を覗く珍しいカットから撮影。この季節になると、毎年決まって『鴨ねぎうどん』の撮影をする上戸さん。「会いたかったよ」のセリフにも実感がこもります。もうひとつの商品『牡蠣たまあんかけうどん』では、別の暖かそうな衣装に変えて「待ってました！」と、こちらも再会を喜ぶ上戸さん。この冬、何度も丸亀製麺を訪れてしまう設定です。「打ち立てに、冬のうまさがしみわたる。」という言葉が示すように、麺職人が手間ひまかけて、冬のうまさをぎゅっと詰めた心も身体も温まる1杯。思わず「しみるな～」と声をもらす、2人の上戸さんに注目です。撮影の間中、幸せいっぱいの笑みを見せてくれる上戸さんに、周りまでほっこり幸せな気持ち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。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

■出演者プロフィール



上戸 彩
1985年9月14生まれ、東京都出身。
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。
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。
映画「SAKAMOTO DAYS」2026年GW公開予定。
映画「ズートピア2」2025年12月5日(金)全国劇場公開。

■商品概要

商品名	『鴨ねぎうどん』 	『牡蠣たまあなかけうどん』 
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	
	※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。	
備考	『牡蠣たまあなかけうどん』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。	

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→

《うまさしみる『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かわった特製鴨だし。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。



《とろりしみる『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、牡蠣の濃厚な旨みがしみ出します。また、白ねぎのしゃきっとした食感と、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ご堪能ください。



「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、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。

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/>