

ここのうどんは、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11月25日
株式会社丸亀製麺

うどん生まれ※1のもっちり食感「丸亀うどんなつ」

寒い冬にぴったり！心までとろける“濃厚ダブルチョコ”

「ごほうびチョコ味」「しあわせミルク味」2種同時に新登場

生地の中に生チョコ×外にチョコソース“ダブル”でチョコづくし！

2025年12月2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「丸亀うどんなつ」の新味「濃厚ダブルチョコ ごほうびチョコ味」と「濃厚ダブルチョコ しあわせミルク味」を2025年12月2日（火）から全国の丸亀製麺にて販売開始します。「丸亀うどんなつ」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、もっちり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、「丸亀うどんなつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

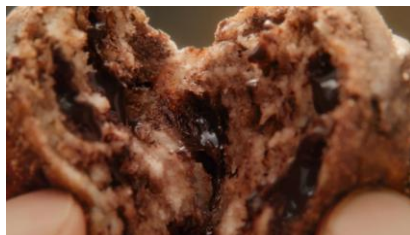


《中に生チョコ、外にチョコソース“濃厚ダブルチョコ”仕立てのうどんなつが登場

寒い季節にぴったりな、濃厚で口どけの良い味わい》

この冬は、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、生地には生チョコとチョコの2種類を練り込み、外側にはチョコソース、最後にパウダーをかけた、まさに“チョコづくし”な味わいをお届けします。深みのある味わいのチョコソースと特製チョコレート味パウダーの「濃厚ダブルチョコ ごほうびチョコ味」は、口に入れた瞬間にチョコレートのリッチなおいしさが広がります。ホワイトチョコソースと特製ミルク味パウダーの「濃厚ダブルチョコ しあわせミルク味」は、まろやかなミルク感ともっちりもちの食感が相まって、幸せな気持ちに。

寒い冬にこそおいしい、口いっぱい広がる濃厚なチョコ味をご堪能いただけます。それぞれ異なるチョコの味わいをちょっとした自分へのご褒美に、誰かとシェアして寒い日のおやつとして、うどんを食べたあとのデザートにも。寒さが続く日にも思わず笑顔になるような、濃厚な味わいの「丸亀うどんなつ」とともにこの冬をお過ごしください。



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→

《うどんーなつのもっちもち食感でリラックス効果が期待できるかも！？》

冬の寒さが深まるこの季節、あたたかいお部屋でゆっくりとした時間を過ごすことも多くなるのではないのでしょうか。そんなときには、「丸亀うどんーなつ」からリラックス効果を得られるかもしれません。※3 うどん生まれならではのもっちもち食感と、濃厚なチョコの味わいが心までやさしく包み込んでくれます。

※3 丸亀製麺では「もっちもち」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「丸亀うどんーなつ」のもっ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「もっちもち きもち 研究所」脳波検証実験より：<https://jp.marugame.com/mochi-mochi-lab/>

《この冬は全4種のラインアップで登場》

『丸亀うどんーなつ 濃厚ダブルチョコ ごほうびチョコ味』『丸亀うどんーなつ 濃厚ダブルチョコ しあわせミルク味』に加え、香ばしいきなこがうどんーなつのほんのり香る白だしとも相性抜群な『丸亀うどんーなつ きなこ味』、優しい甘さの定番『丸亀うどんーなつ きび糖味』の4種類が登場！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

『丸亀うどんーなつ

濃厚ダブルチョコ ごほうびチョコ味』



“しあわせもっちもち製法”により、生地の中は生チョコとチョコの2種を練り込み、外側にはチョコソースの濃厚ダブルチョコ仕立てに。さらに、仕上げにかけると特製チョコレート味パウダーで、チョコづくしの濃厚な味わいをご堪能ください。

新登場

『丸亀うどんーなつ

濃厚ダブルチョコ しあわせミルク味』



もっちもちの生地の中は生チョコとチョコの2種を練り込み、外側にはホワイトチョコソースの濃厚ダブルチョコ仕立てに。さらに仕上げの特製ミルク味パウダーをかければ、ミルキーでまろやかな味わいが口いっぱいに広がります。



『丸亀うどんーなつ きなこ味』

もっちもちのうどんーなつに合わせ、きなこと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ないおいしさです。



『丸亀うどんーなつ 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：

『丸亀うどんーなつ 濃厚ダブルチョコ ごほうびチョコ味』

『丸亀うどんーなつ 濃厚ダブルチョコ しあわせミルク味』各370円(税込)5個入り

『丸亀うどんーなつ きなこ味』『丸亀うどんーなつ 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。

※手づくりのためチョコの量に個体差が生じることがあります。

■販売期間：

『丸亀うどんーなつ 濃厚ダブルチョコ ごほうびチョコ味』『丸亀うどんーなつ 濃厚ダブルチョコ しあわせミルク味』

2025年12月2日(火)～ ※無くなり次第終了となります。

『丸亀うどんーなつ きなこ味』好評販売中 ※無くなり次第終了となります。

『丸亀うどんーなつ きび糖味』好評販売中

■備考：

※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/> ※11月26日(水)更新予定

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→

《公式キャラクター「うどんーなつ村のなかまたち」に

「ごほうびちょこもっち」「しあわせみるくもっち」が登場！》

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

この冬、『丸亀うどんーなつ 濃厚ダブルチョコ ごほうびチョコ味』『丸亀うどんーなつ 濃厚ダブルチョコ しあわせミルク味』もキャラクターとなって登場。「うどんーなつ村のなかまたち」とともに、「丸亀うどんーなつ」の魅力について発信します。



【ごほうびちょこもっち】

チョコの羽で飛び回る、元気でやさしい性格。
村でがんばる子を見つけると、星のステッキからあま〜いごほうびを出してくれる。



【しあわせみるくもっち】

ホワイトチョコの羽を嬉しいとパタパタさせる、癒し系。
この弓を引く音を聞くと、幸せになれるちゃうという噂も…？

＜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う」。



《自分で味付け！「丸亀うどんーなつ」のおいしい食べ方》



袋に入って販売している「丸亀うどんーなつ」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「丸亀うどんーなつ」の袋の中へ入れたら、よく振ってお召し上がりください。「濃厚ダブルチョコ ごほうびチョコ味」には特製チョコレート味パウダー、「濃厚ダブルチョコ しあわせミルク味」には特製ミルク味パウダーを専用でご用意しています。

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。

※「丸亀うどんーなつ」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→

■「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！食の感動体験を探求するべく、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冬にぴったり、濃厚ダブルチョコの味わいを楽しめる「濃厚ダブルチョコごほうびチョコ味」、「濃厚ダブルチョコしあわせミルク味」、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/>