

こここのうどんは、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12月10日

株式会社丸亀製麺

日本中どこでも、毎日粉から打つうどんや手づくり・できたてのおいしさを

丸亀製麺初となる沖縄離島店舗が誕生

独自の食文化に敬意を払い、打ち立てうどんに合うように仕立てた店舗限定メニューも
地元で採用した約50名と一緒に、日本最南端の店舗から感動体験をお届け

2025年12月10日(水) 沖縄県石垣市に石垣島店グランドオープン

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、沖縄離島初出店となる「丸亀製麺 石垣島店」を2025年12月10日(水)11時にグランドオープンします。



石垣島への出店は「場所を問わず誰にでも、毎日お店で粉から打つうどんを食べてほしい」「手づくり・できたてのおいしさで感動体験をお届けしたい」という想いのもと、3年以上前から構想をスタート。お客さまをはじめ、離島出身の従業員からも出店を望む声は多く、離島の抱える食材の物流や保管の課題も乗り越え、出店の運びとなりました。

現地での従業員雇用も積極的に進め、ありがたいことに多数のご応募があり、約50名の石垣島在住の方の採用が決定しています。石垣島店においても、「従業員の“心”的幸運」と「お客さまの“心”的感動」共に重要な資本ととらえ、どちらの“心”も満たし続けることで持続的な事業成長を実現する新たな経営思想「心的資本経営」を推進し、従業員の心の安心はもとより、お店を好きになってもらい、長く働いていただける環境づくりを進めます。地域に根差し、石垣島のみなさまと一緒に、たくさんの感動体験を生み出し、愛される店舗へと育てていきたいと考えています。

『**『麺職人が在籍！打ち立て・もちもち食感のうどんを提供
大人気のうどんから生まれた※「丸亀うどーなつ」も初上陸！』**

石垣島店には、沖縄県出身の麺職人が在籍します。毎日店舗で国産小麦、塩、水のみから打つうどんを、数時間おきに引くだしどもにお楽しみいただけます。丸亀製麺の定番商品はもちろんのこと、石垣島や沖縄県の食文化に敬意を払い、打ち立てのうどんに合うように開発された商品をご用意しました。また、もちもち食感が大好評いただいている「丸亀うどーなつ」も販売します。

石垣島にお住まいの方も、ご旅行で訪れる方も是非お立ち寄りください。

※ 原材料にうどんを30%以上使用しています。



こここのうどんは、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→

《石垣島でしか食べられない限定メニューも豊富なラインアップでご用意 地産地消の食材を打ち立てうどんと合わせた商品も》

石垣島店では、石垣島特有の文化や気候に合わせた商品構成を考案しました。

『鶏と野菜の揚げびたしうどん』は、沖縄県産のハーブ鶏「ピュアやんばる」をからっとから揚げにし、野菜の揚げびたしと一緒にぶっかけうどんに乗せた1杯。特製のだしに漬け込んだ揚げびたしは、一口噛むとじゅわっとだしの風味が広がります。『やんばる鶏のから揚げ』は単品でも販売します。

『旨だし 豚しゃぶうどん』は、豚肉を食べることの多い食文化に合わせて、豚しゃぶをメインに、丸亀製麺のできたてを詰め込んだ商品です。ご注文ごとに、店内で数時間おきに引くだしと豚肉を火にかけ、お客様の目の前で調理し、打ち立てのうどんに添えてご提供します。もみじおろしが和えられた『鬼おろし』をアクセントに、さっぱりとお召し上がりいただける1杯です。

丸亀製麺の夏季の人気商品『鬼おろし肉ぶっかけうどん』『鬼おろし豚しゃぶうどん』を、石垣島店限定の仕立てでご用意します。鬼おろしは、店舗で大根を粗めにおろすため、みずみずしい状態でお楽しみいただけます。

また、『釜玉うどん』などには、石垣島で採れた玉子を使用します。その他にも、石垣島産の島豆腐の揚げびたし、うどんとも相性の良い天ぷらも展開します。



さらに、沖縄県ではおなじみの『タコライス』や『ジューシーおむすび』、『ミートおむすび』も揃えています。石垣島店ならではの商品を、ぜひうどんと一緒にお楽しみください。

《石垣島の風情を随所に感じる装飾と製麺所風情が融合する空間》

石垣島店は、製麺所ならではの風情感を残しつつも、この土地ならではの文化を取り入れました。まずは、入り口では1対のシーサーがお出迎え。そこから中に入ると、厨房で職人が粉からうどんを打ち、切って、茹でるといった一連の製麺や手づくりの調理を行う厨房が目の前に広がります。客席には、地元の織職人がこのために制作した手織りの22メートルにも及ぶ石垣島の伝統織物「八重山ミンサー織り」が壁に飾られています。他にも、「八重山ミンサー織り」のタペストリーや民芸品を展示しています。

地元のお客さまも、観光のついでにご来店されるお客様も、風情を感じながら店内で手づくり・できたてのうどんを楽しんでいただける、石垣島店ならではの空間となっています。



こここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀
製麺

【店舗概要】

店舗名：丸亀製麺 石垣島店
所在地：沖縄県石垣市字真栄里292-1
電話番号：0980-87-4766
営業時間：11:00～22:00 ※ラストオーダー閉店30分前
店休日：なし ※年末年始を除く
席数：82席
駐車場：350台(マックスバリュー敷地内)
決済方法：クレジットカード、電子マネー、バーコード決済、現金

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

【丸亀製麺 石垣島店限定 うどん商品一覧】

石垣
限定



『鶏と野菜の
揚げびたしうどん』
温
冷

(並)980円、(大)1,160円
(得)1,340円



『旨だし 豚しゃぶうどん』
温

(並)840円、(大)1,020円
(得)1,200円



『鬼おろし醤油うどん』
温
冷

(並)530円、(大)710円
(得)890円



『鬼おろし豚しゃぶうどん』
温
冷

(並)840円、(大)1,020円
(得)1,200円



『鬼おろし肉ぶっかけうどん』
温
冷

(並)890円、(大)1,070円
(得)1,250円



『チーズ釜玉うどん』
温
冷

(並)590円、(大)770円
(得)950円



『鬼おろしもしづくうどん』
冷

(並)590円、(大)770円
(得)950円



『店内仕込みのきつねうどん』
温
冷

(並)640円、(大)820円
(得)1,000円

【丸亀製麺 石垣島店限定 ごはん商品一覧】

石垣
限定



『タコライス』
490円



『ジューシーおむすび』
1個 220円



『ミートおむすび』
1個 250円

■備考：

※商品の内容は、予告なく変更す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。

※『鬼おろし豚しゃぶうどん』『鬼おろし肉ぶっかけうどん』は、夏季限定で販売している商品と仕立てが異なります。

※『店内仕込みのきつねうどん』は、既存店舗で販売している商品と仕立てが異なります。

※商品価格は全て税込となります。

■お持ち帰りについて

※『鬼おろし醤油うどん』『チーズ釜玉うどん』は、お持ち帰りできません。

※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。

こここのうどんは、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→

【定番商品(全国区共通)】

国産100%小麦、塩、水のみから打つうどんをシンプルに味わえる定番商品5種類もご用意しています。8種の無料薬味とトッピングでぜひ自分好みの1杯を見つけてみてください。丸亀製麺創業以来の看板商品である『釜揚げうどん』は、茹でたてのうどんを桶に盛り付けて提供。うどんそのもののおいしさを味わえます。



『釜揚げうどん』 温



『かけうどん』 温



『ぶっかけうどん』 温



(並)370円、(大)550円
(得)730円

(小)320円、(並)420円
(大)600円、(得)780円

(小)320円、(並)420円
(大)600円、(得)780円



『釜玉うどん』 温

(並)530円、(大)710円
(得)890円



『ざるうどん』 冷

(並)420円、(大)600円
(得)780円

【季節限定商品】

丸亀製麺 石垣島店は、季節ごとに登場する期間限定商品もご用意しています。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』を展開。

『鴨ねぎうどん』は、旨みがぎゅっと詰まった合鴨肉、焼き目が香ばしい白ねぎ、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お楽しみいただけます。牡蠣の旨みがしみ出た玉子あんかけをたっぷりうどんに絡めてお召し上がりください。また、『玉子あんかけうどん』にも使用されている玉子あんかけは店内仕込みにこだわっており、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、ふわふわとろろに仕上げています。



『鴨ねぎうどん』 温

(並)920円、(大)1,100円
(得)1,280円

2026年3月上旬までの期間限定



『牡蠣たまあんかけうどん』 温

(並)890円、(大)1,070円
(得)1,250円

2026年1月中旬までの期間限定販売



『玉子あんかけうどん』 温

(並)550円、(大)730円
(得)910円

2026年3月上旬までの期間限定

■備考:

※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。

※商品価格は全て税込となります。

■お持ち帰りについて

※『釜揚げうどん』『釜玉うどん』『ざるうどん』『牡蠣たまあんかけうどん』は、お持ち帰りできません。

※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→

【「丸亀うどーなつ】

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、もっちもち食感のドーナツです。販売開始以降、非常に多くのお客様よりご好評いただき、累計販売数が2,000万食※を突破しています。

※2024年6月25日～2025年9月15日の期間、「丸亀うどーなつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数



『丸亀うどーなつ 濃厚ダブルチョコ 『丸亀うどーなつ 濃厚ダブルチョコ 『丸亀うどーなつ つきなこ味』 『丸亀うどーなつ つきび糖味』
ごほうびチョコ味』 しあわせミルク味』

5個入り 370円

5個入り 370円

5個入り 300円

5個入り 300円

※無くなり次第終了となります。

※無くなり次第終了となります。

■備考:

※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。

※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。

※商品価格は全て税込となります。

※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。

■丸亀製麺について

「こここのうどんは、生きている。」をブランドメッセージに掲げ、日々、食の感動体験を探求し手づくりの「おいしいうどん」をお客様に提供しています。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、つくりたてをお客様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/>

こここのうどんは、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→



■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”とお客様の“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/>