

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

Press Release

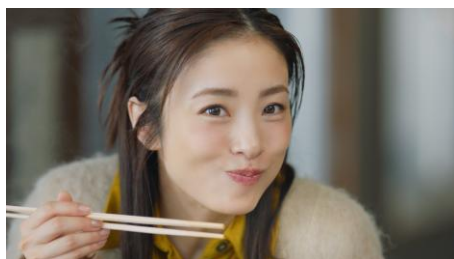
食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2026年1月9日
株式会社丸亀製麺

冬の丸亀製麺は、おいしさ重ねておしよせる！ 冬の大人気『肉がさね玉子あんかけうどん』、新作『だし玉肉づつみうどん』 手づくり重なるおいしさに上戸 彩さんも満面の笑み 丸亀製麺 新TVCM 2026年1月14日(水)より全国で放送開始

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、俳優の上戸 彩さんが出演する新TVCM「丸亀製麺」冬は肉がさね玉子あんかけと、だし玉肉づつみ」予告篇を2026年1月12日(月)、13日(火)の2日間、丸亀製麺「冬は肉がさね玉子あんかけと、だし玉肉づつみ」篇を2026年1月14日(水)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」冬は肉がさね玉子あんかけと、だし玉肉づつみ」篇では、2026年1月14日(水)より全国の丸亀製麺にて販売開始となる『肉がさね玉子あんかけうどん』を幸せそうな表情で味わう上戸さんの姿をお届けします。

『肉がさね玉子あんかけうどん』は、打ち立てうどんに、店内で仕込む玉子あんかけ、牛肉、合わせそぼろのおいしさが重なる一杯で、寒い季節に人気の商品の一つです。また同日より発売となる『だし玉肉づつみうどん』は、ご注文ごとに一つずつ丁寧に焼き上げる、合わせそぼろを包んだだし巻き玉子を打ち立てのうどんに合わせた一杯です。

『手づくりのおいしさ重なる『肉がさね玉子あんかけうどん』と、新作の『だし玉肉づつみうどん』 おしよせるおいしさに満面の笑みを浮かべる上戸さんにご注目！』

今回のTVCMは、雪が降りしきる寒い日、丸亀製麺の店内で温かいどんぶりを前に幸せそうな表情の上戸さんから始まります。紺色の制服を着用した麺職人※が打ち立て、茹でたての麺を湯気が立ちのぼる釜から上げる姿が映し出されると、『肉がさね玉子あんかけうどん』が登場。「冬の丸亀製麺は、おいしさがおしよせる『肉がさね玉子あんかけうどん』」のナレーションに合わせて、釜から上げたばかりのあっつあつのうどんに玉子あんかけやお肉をたっぷり絡め、頬張る上戸さん。一口食べた瞬間にこぼれる、満面の笑みが印象的です。

100%国産小麦、塩、水のみからつくられたもちもちのうどんに、店内で数時間おきに仕込む玉子あんかけ、じっくりと火入れする牛肉、合わせそぼろの“手づくり”と“おいしさ”を重ねた一杯に、上戸さんも「おいしさ重ねて“おしよせる～”」と、心まで温まった様子。その言葉を聞いた麺職人も、納得の表情で大きく頷きます。

そして最後は、同時期に販売開始となる新作『だし玉肉づつみうどん』とともに2つの商品が画面いっぱい映し出され、本TVCMを締めくくります。

メイキング映像では、本篇では見られない、2商品を堪能する上戸さんの様々な表情をご覧いただけます。さらにインタビューでは、上戸さんが「日常で大切にしている“手間ひま”」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。

※ 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→

■新TVCM概要

タイトル: 丸亀製麺「冬は肉がさね玉子あんかけと、だし玉肉づつみ」予告篇(15秒)

放送開始日: 2026年1月12日(月)

放送エリア: 全国(一部の地域を除く)

URL: <https://youtu.be/7kl6Mx9TKzM>

タイトル: 丸亀製麺「冬は肉がさね玉子あんかけと、だし玉肉づつみ」篇(15秒)

放送開始日: 2026年1月14日(水)

放送エリア: 全国(一部の地域を除く)

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

丸亀製麺「冬は肉がさね玉子あんかけと、だし玉肉づつみ」篇 インタビュー・メイキングムービー

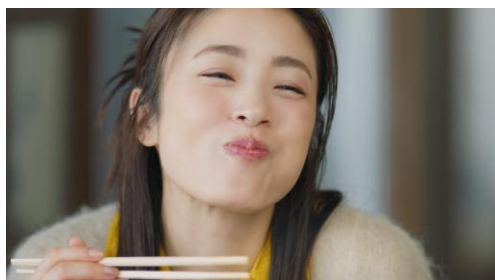
URL: <https://youtu.be/FQYY4foGFw4>

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

※公式YouTubeにて、1月9日(金)0時からご覧いただけます。

■TVCMカット 丸亀製麺「冬は肉がさね玉子あんかけと、だし玉肉づつみ」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2年ぶりに帰ってきた『肉がさね玉子あんかけうどん』が登場しました。召し上がっていたお味の感想を教えてください。

私、丸亀製麺さんの「玉子あんかけうどん」のおだしが本当に大好きなんです。だから『肉がさね玉子あんかけうどん』が2年ぶりに帰ってくると聞いた時は「もう絶対に食べなきゃ！」って思いました。店内で手づくりしているからこそ、とろふわな食感がたまらなくおいしいです。さらに、麺職人さんが粉から打つこだわりの、あつあつ、茹でたてのおうどんにもしっかりと「玉子あんかけ」が絡みます。合わせそばろや牛肉も入っていてひと口ごとに丁寧につくられたさまざまな味わいが広がるので、毎日食べても飽きないくらいおいしいと思いました。

寒い冬にこそ、ぜひ食べていただきたい一杯です。

Q2.今回の『肉がさね玉子あんかけうどん』は“職人の手間ひま重なるおいしさ”も1つポイントだと思いますが、上戸さんが【日常で大切にしている“手間ひま”】があれば教えてください。

洗濯です。特に「畳み方」にはこだわりがあります。子どもが引き出しから服を取り出すとき、勢いよく引っ張り出して、中がぐちゃぐちゃになってしまうことってありますよね。それがすごく嫌なので、一つひとつポケットを作るようにして、形が崩れないよう丁寧に畳みます。

Q3.2026年はどんな年にしたいですか。

やっぱり「何事も一つひとつ丁寧に向き合っていきたい」と思います。お仕事も、それからプライベートもそうですが、全てに対して丁寧に向き合っていきたいなと思っています。今決まっているお仕事があったり、子どもの学校行事とかもたくさんあるので、とにかくキャパオーバーにならないように自分自身にも余裕をもって、一つひとつこなしていけるようにしたいです。きちんと心を込めて向き合っていきたいって思っています。

Q4.最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

寒い冬こそ、丸亀製麺の手づくり・できたてのうどん。麺職人が粉から打つ打ち立てのうどんに、店内で手づくりしているあつあつの玉子あんかけ、合わせそばろに牛肉と、3つのおいしさが絡みあっておしよせてくる『肉がさね玉子あんかけうどん』は、何度食べても飽きない、まさに絶品の一杯でした。その他にも『鴨ねぎうどん』をはじめ、この季節の丸亀製麺には寒い冬にぴったりの身体の芯からほっこりできる温かいうどんが勢ぞろいしています。みなさんもぜひこの機会に、近くの丸亀製麺に足を運んでみてください。

■撮影エピソード

丸亀製麺のTVCMも冬真っ盛り！冬の季節商品である『肉がさね玉子あんかけうどん』『だし玉肉づつみうどん』のTVCM撮影が行われました。まずは上戸 彩さんが、『肉がさね玉子あんかけうどん』のどんぶりを温かそうに持つカットから撮影。外の窓枠にも雪が積もり、ちっちゃな雪だるまが用意され、いつもの讃岐の製麺所のセットも、すっかり冬の装いです。

とろとろの玉子あんかけに、牛肉と合わせそばろの3拍子が揃った『肉がさね玉子あんかけうどん』。麺職人の手間ひまも重なり、一杯で幾重にも重なるおいしさを味わえる『肉がさね玉子あんかけうどん』を食べて、「おしよせる～」と幸せそうな表情の上戸さんに注目です。もう一品TVCMに登場する『だし玉肉づつみうどん』は、合わせそばろを包んだだし巻き玉子にとろ～りあんかけがかかった、まさに玉子好きのための一杯。ラストカットで上戸さんの衣装が変わっていることにお気づきですか？この冬、何度も足を運んで欲しいという細かい演出です。撮影の間中、ほっこり、しあわせの表情の上戸さんに、周りまで笑顔でほっこりした気分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4月29日(水・祝)公開予定。
映画「ズートピア2」大ヒット上映中。

【商品概要】

商品名	『肉がさね玉子あんかけうどん』  	『だし玉肉づつみうどん』  	『鴨ねぎうどん』  
	価格 (税込)	(並)840円、(大)1,030円、 (得)1,220円	(並)890円、(大)1,080円、 (得)1,270円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」	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/nikugasanetamagoankake-pdf/shoplist/shoplist_260114.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	2026年1月14日(水)～2026年3月上旬まで		好評販売中～2026年3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	『肉がさね玉子あんかけうどん』『鴨ねぎうどん』はお持ち帰り可能商品です。 『だし玉肉づつみうどん』はお持ち帰りできません。 ※『肉がさね玉子あんかけうどん』はお持ち帰りの際には、しめた温うどんでご提供します。 ※『鴨ねぎうどん』はお持ち帰りに三つ葉はつきません。 ※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→

冷え込みが一段と厳しくなる1月。一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、湯気が立ち上る釜で茹でたあつあつのうどんをご用意しています。麺職人が毎日粉から打つうどんとともに、手間ひまを重ねた“冬の手しごと”からつくられるおいしさで、心も身体もあたためてください。

《『肉がさね玉子あんかけうどん』 こだわりの“手しごと”ポイント》

【①店内仕込みでじゅわっと焼き上げる牛肉、鶏と豚の合わせそぼろ】

玉子あんかけに合わせるお肉は、お店で仕込んでいます。牛肉は、少し甘めの味つけでじゅわっと焼き上げ、仕上げにとろみをまわらせて肉汁を閉じ込めています。合わせそぼろは、コク深い濃厚なタレで肉の旨みを引き立てる味付けにしています。針しょうがのピリッとする辛みで引き締めた、食べ飽きないおいしさです。



【②卵を数回に分けて溶き入れ、丁寧にかけ混ぜることで生まれる ふわとろ食感の玉子あんかけ】

玉子あんかけのベースとなる白だしは、数時間おきに店で引き、香り高く仕上げています。溶き卵は数回にわけて流し入れることで、ふわふわでなめらかな舌触りに。とろみのあるあんかけだしが風味を閉じ込め、最後のひと口まで温かく、やさしい味わいです。



【③毎日粉から打つうどんだからこそおいしい釜抜き麺】

100%国産の小麦、塩、水のみからつくる打ち立て、茹でたてのうどんを、釜から直接すくいあげて水で締めずにご提供する釜抜き麺。小麦がふんわりと香り、ふわふわ、もちもちの食感。店内製麺を行っている丸亀製麺だからこそ自信を持っておすすめできるうどんのお召上がり方です。麺の表面に少し毛羽立ちが残るため、玉子あんかけがよく絡みます。



《新作『だし玉肉つつみうどん』 こだわりの“手しごと”ポイント》

【①ご注文ごとに焼き、ふわふわに仕上げるだし巻き玉子】

お店で一つひとつ焼き上げるだし巻き玉子には、およそ2個分の卵をたっぷり使用。白だしにかえしを加え下味をつけ、専用ヘラで丁寧に火を通すことで、とろっと、ふわふわの食感に。じゅわっとだしの旨みが広がります。



【②具材との相性を考え抜いた濃厚あんかけだし】

かけだしにぶっかけ用のかえしを加えて、甘めの合わせそぼろに合う濃厚な仕立てにしています。あつあつのあんかけが、打ち立てのうどん、だし巻き玉子と合わせそぼろを三位一体にまとめます。



【③玉子で丁寧に包みこむ合わせそぼろ】

だし巻き玉子の中には、だしの効いた玉子との相性抜群な、コク深い濃厚な味わいの鶏と豚の合わせそぼろがたっぷり入っています。フライパンの中の玉子に合わせそぼろを乗せるタイミングにもこだわり、丁寧に包みこみ焼いています。



「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、食の感動体験を探索し手づくりの「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/>