

こここのうどんは、生きている。



Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2026年1月28日

株式会社丸亀製麺

寒さが本格化するこの季節、おなかも心も温まる打ち立ての一杯をお得に！

丸亀製麺の打ち立て・茹でたてのうどんが 全商品・終日「並」⇒「大」へ“麺増量無料”でご提供！

～2026年1月29日(木)から1月31日(土)までの3日間限定で全国の丸亀製麺にて実施～

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、2026年1月29日(木)～1月31日(土)の3日間限定で、終日、お好きなうどん「並」サイズをご注文いただくと、ご希望の方には、無料で「大」サイズに麺を増量してご提供いたします。寒さが一層増すこの季節に、丸亀製麺の打ち立て・茹でたて、あつあつのうどんでおなかいっぱいの幸せを感じてほしいという想いを込めました。店内でのご飲食でも、お持ち帰りでも対象となります。

ぜひこの期間に、一軒一軒すべてのお店で粉からつくる、製麺所ならではのもちもちのうどんをお得にお召し上がりいただき、おなかも心も温まってください。



【概要】

期間: 2026年1月29日(木)～1月31日(土) 終日

内容: お好きなうどんをご注文いただくと、「並」サイズから「大」サイズへうどんの麺量を増量いたします。
増量をご希望の方はスタッフまでお声がけください。

対象商品: 「うどん」商品

※各種セット商品、各種「丸亀うどん弁当」は対象外となります。
※店舗によってお取り扱い商品が異なります。

注意事項: ※「小」から「並」、「大」から「得」への麺増量は対象外となりますので、ご注意ください。
※「大」サイズのある商品に限ります。

対象店舗: 全国の「丸亀製麺」

※一部店舗では実施いたしません。

こここのうどんは、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

■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/>