

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

TORIDOLL→

Press Release

2026年2月2日
株式会社丸亀製麺

打ち立てうどんと「丸亀うどんーなつ」、ジュースがセットで290円

『丸亀お子さまもちもちセット』

販売開始から1年で累計販売数630万食突破！

手づくりのおいしさをご利用しやすい価格設定で、家族団らんの食事に欠かせない存在に

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、『丸亀お子さまもちもちセット』を2025年1月15日より販売開始し、非常に多くのお客さまよりご好評をいただき、1年で累計販売数630万食※を突破しました。

※ 2025年1月15日～2026年1月14日の期間、『丸亀お子さまもちもちセット』を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、毎日粉からうどんを打ち、その場で切って、茹でたてを提供しています。『丸亀お子さまもちもちセット』は、丸亀製麺にお食事に訪れるご家族連れ、特にお子さまにもっともっと手づくりのおいしさを楽しんでいただきたいという想いから開発。国産小麦・塩・水のみでつくる、打ち立てのうどん、一つひとつ丁寧に手づくりする「丸亀うどんーなつ」、ジュースのセットを290円で販売しています。



販売開始以降、多くのお客さまにご購入いただいておりますが、特に、ショッピングセンター内の店舗でのご利用が高い傾向にあり、ご家族で楽しそうに召し上がっていただいていることが窺えます。「うどんだけでなく、「丸亀うどんーなつ」とジュースがセットになっているのがお得。」「うどんや「丸亀うどんーなつ」、それぞれの味も選べるので子どもも喜んでいます。」など、多くのお声が寄せられています。また、小さなお子さまを持つお母さまからは、今まではお子さまと取り分けて食べることが前提の商品選びをしていたところから、『丸亀お子さまもちもちセット』の登場によって、「お子さま専用メニュー」ができたことで、自分が好きなメニューを食べられるようになって嬉しい。薬味で好きなようにアレンジもできるようになった。」など、自分自身もお子さまも好きなメニューを食べることができるという喜びの声もいただいています。

「外食はもっとも身近なレジャーである」と考える丸亀製麺では、職人が目の前でうどんを打つ様子を見ることができるとも楽しみの一つ。手づくり・できたてのおいしさでお子さまの笑顔が増え、ご家族で食事を楽しむ時間がかけがえのないものになることを願っています。

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→

商品名	『丸亀お子さまもちもちセット(小かけうどん)』  	『丸亀お子さまもちもちセット (小ぶっかけうどん)』  
商品概要	かけうどん(小):1杯 丸亀うどんなつ:2個 選べるジュース(りんご/ぶどう):1本	ぶっかけうどん(小):1杯 丸亀うどんなつ:2個 選べるジュース(りんご/ぶどう):1本
価格(税込)	290円	
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。 ※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。	
備考	お持ち帰りはできません。 ※ジュースは店舗の在庫状況によってお選びいただけない場合がございます。 ※小学校6年生までのお子さまを対象とさせていただきます。 ※「丸亀うどんなつ」は店頭のお好きなパウダーを振りかけてお召し上がりください。 (「丸亀うどんなつ」を販売していない一部の店舗においては、きび糖パウダーを振りかけた状態でお渡しします。 ※ジュースのパッケージは変更になる場合がございます。	

URL: <https://jp.marugame.com/campaign/mochimochiset/>

■丸亀製麺について

「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。



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→

【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、本能が飲むほどの感動を探究し続けています。

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/>