

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→

Press Release

2026年2月5日
株式会社丸亀製麺

《丸亀製麺からバレンタインに2大プレゼント！》

「丸亀うどんなつ」お値段そのまま60%増量

2026年2月9日(月)より1週間限定で5個→8個に！

さらに“ベリーベリーディップソース”を無料でプレゼント！

大切な人と「丸亀うどんなつ」のもっちり食感で心温まるひとときを

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、バレンタインシーズンに合わせ、2026年2月9日(月)から2月15日(日)までの1週間限定で、「丸亀うどんなつ」1袋通常5個入りを3個増量し、8個入りでお値段そのままご提供いたします。また、「丸亀うどんなつ」をご購入のお客さまを対象に、特製の「ベリーベリーディップソース」を3月2日(月)までの期間限定で無料でお渡しします。

ご家族やご友人、大切な人と過ごす時間が増えるこの季節に、丸亀製麺からのささやかなプレゼントです。うどん生まれ※の「丸亀うどんなつ」のもっちり食感で素敵なバレンタインをお過ごしください。

※原材料にうどんを30%以上使用しています。



《バレンタインももっちり！バレンタインに「丸亀うどんなつ」を思いっきり楽しもう！》

この時期だけ3個増える「丸亀うどんなつ」をお一人で8個楽しむもよし、ご友人同士で味をシェアするもよし、ご自宅でのアレンジを楽しんでもみてよし！8個に増えるうどんなつをさらに楽しんでいただくため、いちご果肉入りソースとブルーベリー果肉入りソースの2種類の味わいが楽しめる「ベリーベリーディップソース」をプレゼントします。

「ベリーベリーディップソース」は、程よい甘酸っぱさがうどんなつのもっちり食感と相性抜群のリッチな味わいです。期間限定で販売中の「濃厚ダブルチョコ ごほうびチョコ味」や「濃厚ダブルチョコ しあわせミルク味」を合わせていただくのが特におすすめ。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”な味わいに、ベリーのフルーティーな酸味が加わり、口いっぱい華やかな風味が広がります。



※なくなり次第終了となります ※一日の製造数には限りがあり、一時的な欠品の可能性があります

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→

【「丸亀うどんなつ」3個増量】

■実施期間: 2026年2月9日(月)～2月15日(日)

■対象商品:『丸亀うどんなつ 濃厚ダブルチョコ ごほうびチョコ味』『丸亀うどんなつ 濃厚ダブルチョコ しあわせミルク味』『丸亀うどんなつ きなこ味』『丸亀うどんなつ きび糖味』

■実施店舗: 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。

【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。

※『丸亀お子さまもちもちセット』各種セットは対象外となります。

【「ベリーベリーディップソース」無料配布】

■配布期間: 配布中～2026年3月2日(月)無くなり次第終了

■対象商品:『丸亀うどんなつ 濃厚ダブルチョコ ごほうびチョコ味』『丸亀うどんなつ 濃厚ダブルチョコ しあわせミルク味』『丸亀うどんなつ きなこ味』『丸亀うどんなつ きび糖味』

■配布条件: 「丸亀うどんなつ」各種1袋につき、「ベリーベリーディップソース」を1つ無料でお渡しします。

■実施店舗: 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。

【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。

※『丸亀お子さまもちもちセット』各種セットは対象外となります。

※ディップソースは要冷蔵です。お早めにお召し上がりください。

《「丸亀うどんなつ」全4種のラインアップで好評販売中！》

『丸亀うどんなつ

濃厚ダブルチョコ ごほうびチョコ味』



“しあわせもちもち製法”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。

『丸亀うどんなつ

濃厚ダブルチョコ しあわせミルク味』



も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広がります。

『丸亀うどんなつ きなこ味』

もちもちのうどんなつに合わせ、きなこ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。



■販売価格:

『丸亀うどんなつ 濃厚ダブルチョコ ごほうびチョコ味』

『丸亀うどんなつ 濃厚ダブルチョコ しあわせミルク味』各370円(税込)

『丸亀うどんなつ きなこ味』『丸亀うどんなつ きび糖味』各300円(税込)

■WEBサイト: <https://jp.marugame.com/menu/marugameudonut/>

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!「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! 食の感動体験を探索するべく、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だ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!

食べやすいひとくちサイズの「丸亀うどんーナつ」。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。

■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るのです。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/>