

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2月19日

株式会社丸亀製麺

お好きな『釜玉うどん』を購入すると、もれなく『釜玉うどん』がもらえる！

『釜玉うどん』一杯無料で楽しめる特別な3日間

じゅわっと焼きたて牛肉に玉子がからむ『焼きたて 牛すき釜玉うどん』も期間限定復活！

2026年2月25日(水)～2月27日(金)3日間限定！全国の丸亀製麺にて

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、2026年2月25日(水)～2月27日(金)の3日間、『釜玉うどん』『明太釜玉うどん』『焼きたて 牛すき釜玉うどん』いずれかのうどんをサイズを問わず、一杯ご購入で『釜玉うどん』並サイズを一杯無料でプレゼントするキャンペーンを実施いたします。

また、今回のキャンペーンを実施するにあたり、大人気商品である『焼きたて 牛すき釜玉うどん』を3日間限定、一部店舗にて復活販売することが決定しました。『焼きたて 牛すき釜玉うどん』ファンの方はもちろん、多くのお客さまに、この特別な3日間を楽しんでいただきたいという想いを込めての販売となります。

おひとりでおなかいっぱい食べてもよし、ご家族やご友人とご来店いただき一杯ずつ食べてもよし。ぜひお得に『釜玉うどん』をお楽しみください。

お近くの店舗はこちらから <https://stores.marugame.com/search?loc=true>

丸亀製麺

お好きな
釜玉うどんを買って
一杯無料!

※「牛すき釜玉うどん」は一部店舗のみのお取り扱いです。

2月25日(水)～27日(金)

■キャンペーン概要

対象商品:『釜玉うどん』『明太釜玉うどん』『焼きたて 牛すき釜玉うどん』

期間:2026年2月25日(水)～2月27日(金)

実施店舗:全国の「丸亀製麺」

ご注意事項:

※一杯無料でプレゼントするうどんは『釜玉うどん』並サイズのみです。

※一部実施していない店舗がございます。

※販売状況により、販売終了時期が異なる場合がございます。

※お持ち帰りはできません。

※『焼きたて 牛すき釜玉うどん』は、ロードサイト店のみでの販売です。

ここのうどんは、生きている。

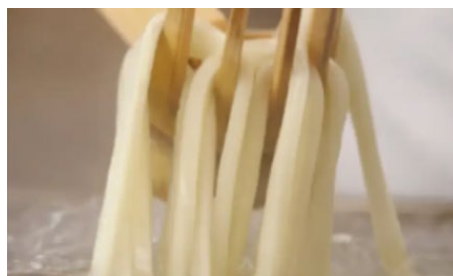
丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《『釜玉うどん』とは》

うどんと玉子をからめて味わう讃岐の定番『釜玉うどん』。
茹でたての麺を釜から抜いて直接器に盛り付ける「釜抜き麺」で
ご提供します。「釜抜き麺」は、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究極のお召し上がり方です。
水で締めないため、麺の外はふわふわ、中はもちもちとした食感で、
すすむ度にふわっと小麦の香りが広がります。あつあつのうちに、
玉子や具材をたっぷりまぜて、からめてお召し上がりください。



【商品紹介】

※商品価格は全て税込となります。



『釜玉うどん』(温) 並550円、大740円、得930円

「釜抜き麺」に玉子を混ぜ、だし醤油をかけてシンプルに味わう一品。うどんの熱でとろりとなった白身や、玉子との混ぜ具合、だし醤油の加減や薬味でも味わい変化します。お好きな薬味を添えてお召し上がりください。



『明太釜玉うどん』(温) 並640円、大830円、得1,020円

「釜抜き麺」に玉子を混ぜていただく『釜玉うどん』に、ピリッとした明太子が加わった商品。麺にからむまろやかな玉子に明太子の濃厚さが合わさった、コクのある味わいです。だし醤油をまわし入れてご堪能ください。



『焼きたて 牛すき釜玉うどん』(温) 並890円、大1,080円、得1,270円

登場以来「定番メニュー化してほしい」というお声を多数いただくほど大人気の一杯。ふわふわでもちもちの「釜抜き麺」に、ご注文ごとに特製の割り下でじゅわっと焼き上げる牛肉、まろやかな玉子がからみ、三位一体のおいしさが口いっぱいに広がります。

■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。

丸亀製麺 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、子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/>