

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26日
株式会社丸亀製麺

《丸亀製麺で、ココロに寄り添う“春仕込み”》

気持ちが揺れがちな春に、手づくり・できたてのおいしさを前向きに
ガッツリやみつき！元気みなぎる『こく旨 豚玉ぶっかけうどん』
あふれるあさりとだしが沁みる！ほっとやすらぐ『山盛りあさりうどん』

～2026年3月3日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始～

丸亀製麺の春の最新意識調査！

実は、新生活に向けた「モノ」と「ココロ」の準備状況には大きなギャップが！

69.2%が「ココロの準備がおろそか」と回答する春、解決の鍵は“食事”？

～75.8%が「食事によるココロの整え」に期待。打ち立てのうどんを“ココロの仕込み”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、全国の丸亀製麺にて新作『こく旨 豚玉ぶっかけうどん』、全国のロードサイド店を中心とした店舗にて『山盛りあさりうどん』を2026年3月3日(火)から期間限定で販売します。

春は、新しい生活に胸を膨らませる一方で、環境の変化などに少し不安な気持ちを抱きがちな季節でもあります。そんな相反する気持ちが同居する季節、果たしてココロの準備は追いついているのか？調査を行いました。その結果、新生活や気持ちを入れ替えるために服や家電などの「モノの準備」は十分だと感じている反面、「ココロの準備」をおろそかにしてしまっていると感じる人がおよそ7割(69.2%)もいる事実が見えてきました。また、「人の手で作られた、できたての料理」や「湯気が立つ温かい食事」をとることは、ただ空腹を満たす以上に「ココロへの効果」があると考える人が75.8%にのぼることがわかりました。

そんな複雑な春の気持ちを後押ししたく、“春仕込み”となるような2つの商品をご用意しました。



《ココロが揺れがちな春に、手づくり・できたてのおいしさを明日の自分を“春仕込み”

春のココロに寄り添う2商品が登場！》

新作『こく旨 豚玉ぶっかけうどん』は、打ち立てのうどんに、特製甘辛醤油ダレが絡んだ豚バラ肉をどっさり乗せた食べ応えのある一杯です。濃厚な卵黄、パンチの効いた味わいの辛味噌を絡めるとやみつきの旨さに。元気を出したいときにおすすめです。『山盛りあさりうどん』は、井からあふれんばかりの殻付きのあさりとあさりの旨みたっぷりのだしが人気の丸亀製麺の春の定番です。がっつりで元気を“仕込む”『こく旨 豚玉ぶっかけうどん』、しみるだしでやすらぎを“仕込む”『あさりうどん』。手づくり・できたてのおいしさを、その日その日の気持ちをおいしく“仕込む”のはいかがでしょうか。

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→

《この春の丸亀製麺は、どちらも驚きのおいしさ！》

『こく旨 豚玉ぶっかけうどん』食欲そそるやみつきの旨さのこだわり



【しっとり柔らかい豚バラ肉をどっさり】

豚バラ肉は、お店で丁寧に湯通しすることで、肉本来の旨みを閉じ込め、しっとり柔らかくに仕上げています。最後のひと口までうどんと一緒に楽しんでいただけるように、たっぷりと盛り付けました。



【特製甘辛醤油ダレに濃厚卵黄でもう箸がとまらない！】

豚バラ肉に絡める特製甘辛醤油ダレは、焦がし醤油が香る甘めのダレにぶっかけがえしを合わせた、甘辛い仕立て。豚バラ肉の甘みとも相性抜群です。濃厚な卵黄と絡めるとコクが増し、もちもちのうどんと三位一体のおいしさです。



【辛味噌×マヨネーズで、やみつきがアップ！味変も！】

ニンニクの風味とコチュジャン、唐辛子でパンチを効かせた特製辛味噌、まろやかなマヨネーズを絡めて味を変化させると、やみつき感が増します。うどんと豚バラ肉とともに豪快にまぜてもよし、少しずつまぜて味の変化を楽しむのもよし！



【やみつきな旨さを引き立てる、打ち立てのうどん】

茹で上がり後に水で締めてご提供するうどんは、弾力あるもちもち感が特徴。食べ応えある豚肉や食欲そそる特製甘辛醤油ダレともよく合います。うどんは温・冷から選ぶことができるので、その日の気分に合わせてお召し上がりいただけます。

『山盛りあさりうどん』心安らぐしみる旨さのこだわり

【磯の香りに満たされる殻付きあさがりどっさり】

井からあふれんばかりにどっさり盛られたあさは、ぷりぷりの身がたまりません。殻付きだからこそ、旨みがたっぷり凝縮されています。みずみずしいわかめと一緒にほおばれば、磯の香りが口いっぱい広がります。この時期だけの特別な一杯です。



【飲み干したくなる風味豊かなあさりだし】

北海道産の真昆布、複数の削り節など厳選された素材から引く白だしは、作り置きせず、お店で数時間おきに引いています。そんなこだわりの白だしと殻付きあさりをご注文ごとにひと煮立ちさせ、磯の香りとあさりの旨みを最大限に引き出します。香り高い白だしにあさりの旨みが増えることで、ぐっと旨みが増し、奥深い味わいに。



【だしがよく絡む釜抜き麺で、心やすらぐおいしさ】

茹でたての麺を釜から直接すくいあげる釜抜き麺は、外はふわりと中はもちっとした食感が特長。表面に毛羽立ちが残ることで、だしがよく絡むため、あさりの旨さとうどんの味わいを一緒にご堪能いただけます。



※お持ち帰りの場合は、水で締めた麺を温めてご用意いたします。

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→

【商品概要】

商品名	『こく旨 豚玉ぶっかけうどん』 辛味噌・マヨ添え 	『山盛りあさりうどん』 
価格 (税込)	(並)890円、(大)1,080円、(得)1,270円	(並)840円、(大)1,030円、(得)1,220円
販売 期間	2026年3月3日(火)～4月中旬	2026年3月3日(火)～4月中旬
販売 店舗	全国の「丸亀製麺」 ※販売状況によって、販売期間、終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。 ※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特設サイト(https://jp.marugame.com/menu/kokuumabutatama/)をご確認ください。 ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況によって商品の販売を中止させていただく場合がございます。	
お持ち帰り について	※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。 ※『こく旨 豚玉ぶっかけうどん』は、お持ち帰りの際には温泉玉子でご提供します。 ※『山盛りあさりうどん』の麺は、お持ち帰りの際には水で締めた麺を温めてご用意いたします。	

【特設サイトURL】<https://jp.marugame.com/menu/kokuumabutatama/>

《期間限定！おいしさでココロ整う、この春にぴったりな2商品登場》



だしで煮詰めたぜんまいやわらびなどの山菜をたっぷりとのせた一杯。食感も楽しく、山菜の香りが広がるやさしい味わいのかけだしを、打ち立てのうどんに絡めてどうぞ。

『山菜うどん』(温) 並640円、大830円、得1,020円

販売期間：2026年3月3日(火)～4月中旬まで

※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。



とろりと濃厚なクリームベースのだしは、4種のチーズとベーコンが入ったコク深い味わい。かつお粉を合わせることでだしの風味が際立ち、ピリリと辛い明太子を溶かしながらいちうどんをすすれば、幾重にも重なるおいしさを楽しめます。

『明太クリームうどん』(温) 並690円、大880円、得1,070円

販売期間：2026年3月3日(火)～

※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。

《世の中の「春のインサイト」の実態 ～最新調査～》

実は、新生活に向けた「モノ」と「ココロ」の準備状況には大きなギャップが～75.8%が「食事によるココロの整え」に期待。打ち立てのうどんで「ココロの仕込み」を～69.2%が「ココロの準備がおろそか」と回答する春、解決の鍵は“食事”？

丸亀製麺が行った最新のインターネット意識調査によると、多くの人が内面の調整不足を抱えたまま、春を迎えていることがわかりました。

【調査結果サマリ】

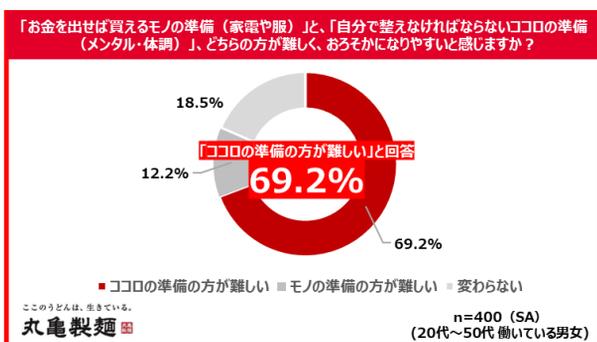
- ・服や家電などの「モノの準備」と比べて「ココロの準備」の方をおろそかにしてしまっていると感じる人がおよそ7割(69.2%)と判明。
- ・心が不安定になりやすい季節として「春(3～5月)」がおおよそ3割(29.2%)。また、春は「見えないプレッシャー」やストレスを感じやすいとおおよそ8割(78.3%)が回答。
- ・新生活をうまく乗り切るために「自分への仕込み」が必要と感じている人はおよそ7割(74.2%)。その手段として、73.5%が「毎日の食事」を意識することが助けになると回答。
- ・温かい食事や人の手で作られた食事が「心への効果」を持つと考える人は約8割(75.8%)にのぼる。

以上の調査結果から、モノの準備は進んでいるが気力・メンタル・コンディションの準備は後回しになってしまい、その結果、春特有のモヤモヤや焦りを抱えたまま新生活に突入しているという、理想と現実のギャップが浮き彫りになりました。

【調査概要】

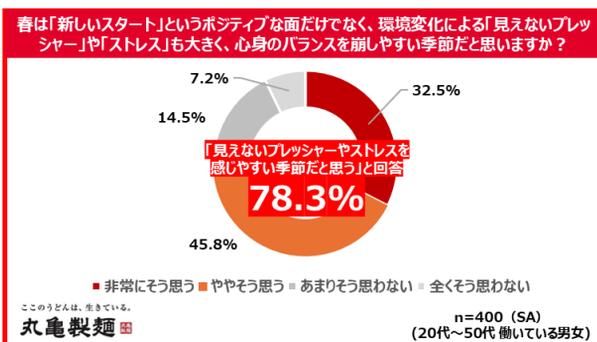
調査名：「春」に関する意識調査
 対象者：20代～50代 働いている男女400名
 調査日：2026年2月6日(金)～12日(木)
 調査方法：インターネット調査

①新生活、「モノ」は買うが「ココロ」は買えない？浮き彫りになった準備格差



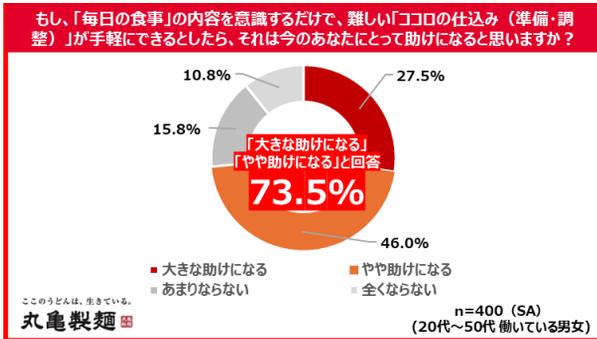
新生活に向けての準備にあたって、「お金を出せば買えるモノの準備」と「自分で整えなければならないココロの準備」のどちらの方が難しいと感じるか聞いたところ、「ココロの準備」の方が難しくおろそかになりやすいと感じている人が69.2%（「心の準備の方が難しい」32.2%+「どちらかといえば」37.0%）という結果に。多くの人が内面の準備にハードルを感じている実態が明らかになりました。

②「やる気」の裏で、約8割が感じる「見えないプレッシャー」



心が最も「モヤモヤ・ソワソワ」しやすい季節を聞いたところ、「春」との回答が29.2%で四季の中では最多となりました。実際に、春は環境変化による「見えないプレッシャー」や「ストレス」を感じやすい季節だと考える方は78.3%にのぼります。その内面では、「楽しみなはずなのに失敗しないか不安がよぎる(30.2%)」、「外では元気に振る舞うが、一人になるとドッと疲れる(21.8%)」といった声が挙がっており、表面的な意欲とは裏腹に、メンタル調整が追いついていない春の「ココロの仕込み不足」とも言える状況が浮き彫りとなりました。

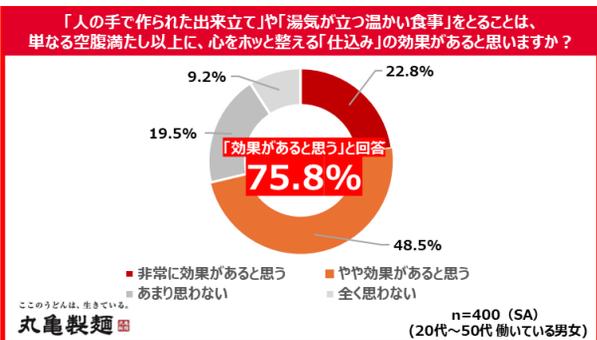
③多忙な春に「食事」の優先順位を下げている人は、4人に1人もいることが明らかに



多忙な春の季節、4人に1人は「毎日の食事(27.5%)」の優先順位を下げている事実が浮き彫りになりました。

しかし本音では、新生活を乗り切るために「自分への仕込み(事前の整え)」が必要と感じている方は74.2%に達します。こうした「ココロの仕込み」をどう行うかという問いに対し、73.5%の方が「毎日の食事の内容を意識することが、手軽なメンタル調整の助けになる」と回答しました。

④春は「温かい・手づくり」の食事でホッとすることが求められている！？



春、ココロが乱れがちな時期に、どのような食事が求められているのでしょうか。

調査では、簡易的な食事ばかりでは「心まで寒々しくなってしまう」と感じる人が66.2%いる一方で、「人の手で作られたできたて」や「湯気が立つ温かい食事」をとることは、単なる空腹を満たす以上に「心への効果」があると考える人が75.8%にのびりました。

また、その日の状態(気合を入りたい・癒やされたい等)に合わせて食事を選び分けたいというニーズも71.3%（「強く思う」22.8%+「やや思う」48.5%）確認されており、春こそ「食」を通じて心を整える「ココロの仕込み」が求められていると言えます。

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「麵職人たち」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、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/>