

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2026年3月18日
株式会社丸亀製麺

春休みには、人気の天ぷら・いなりを家族、友人とご一緒に 今だけ、対象商品を1個買うともう1個もらえる！

丸亀製麺天ぷら人気No.1『かしわ天』 どんなうどんにも合う『ちくわ天』
お店でつくる、ふっくら『いなり』も！

2026年3月25日(水)～ 3月27日(金)3日間限定で全国の「丸亀製麺」にて実施
～毎日すべての店で粉からつくる打ち立て・茹でたてのうどんと一緒に～

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3月25日(水)～3月27日(金)の3日間、丸亀製麺で人気の『ちくわ天』『かしわ天』『いなり』をそれぞれ1個ご購入いただくと、その場で1個無料で進呈します。打ち立てのうどんと一緒に楽しんでいたきたいという想いから、店内飲食のみ対象となります。春休みが始まるこの時期に、ご家族・ご友人と一緒に、毎日お店で国産小麦、塩、水のみからつくるうどんと合わせて、できたてのおいしさ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>

【キャンペーン概要】

対象商品:『ちくわ天』『かしわ天』『いなり』

期間:2026年3月25日(水)～3月27日(金)

実施店舗:全国の「丸亀製麺」

できたてのおいしさで、まんぷく満足

ちくわ天 2個でも 170円

かしわ天 2個でも 220円

いなり 2個でも 160円

3月25日(水)～27日(金)

対象商品が、2個でも
今だけ1個分の価格！

1個お買い上げにつき、その場で1個無料で進呈

お持ち帰りは対象外

数量限定・無くなり次第終了となります

※購入した天ぷら・いなりと同一商品とその場で一つ無料でプレゼントします。ご希望の方は、ご自身で対象商品をお取りください。
※本キャンペーンでご提供される天ぷら・いなりはお持ち帰りができません。
※うどん札は、うどんのご購入がない場合にはお渡しできません。
※うどん札、アプリクーポンとの併用可能です。ただし、「丸亀製麺アプリ」初回ダウンロードでもらえる「かしわ天無料クーポン」との併用はできません。
※本キャンペーンは店内飲食限定のキャンペーンとなります。お持ち帰りは対象外となります。
※数量限定、無くなり次第終了となります。



ご注意事項:

- ※ご購入いただいた対象商品と同一商品をその場で一つ無料でプレゼントします。
- ※プレゼントをご希望の方は、ご自身で対象商品をお取りください。
- ※一部実施していない店舗がございます。
- ※混雑状況により、一時的にお待ちいただく場合や欠品する場合がございます。また、各店の食材が無くなり次第キャンペーンは順次終了とさせていただきます。
- ※うどん札は、うどんのご購入がない場合にはお渡しできません。
- ※うどん札、アプリクーポンとの併用可能です。ただし、「丸亀製麺アプリ」初回ダウンロードでもらえる「かしわ天無料クーポン」との併用はできません。
- ※本キャンペーンは店内飲食限定のキャンペーンとなります。お持ち帰りは対象外となります。
- ※数量限定、無くなり次第終了となります。

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→

【対象商品】



『ちくわ天』 170円

ほどよい弾力のしなやかなちくわは、噛めば噛むほど魚の旨みが楽しめます。様々なうどんに合うシンプルな味わいです。



『かしわ天』 220円

鶏のむね肉をにんにくやしょうがの効いた特製だれに漬け込み、固くなりすぎないように絶妙な温度と時間で揚げています。そのまま食べても、打ち立てうどんと合わせて食べても、卓上のだしソースをかけるのもおすすめです。



『いなり』 160円

じゅわっと甘みの広がるきつね揚げに、ごま入りの酢飯を包みました。丸亀製麺のいなりは酢飯からお店で手づくり。ひとつ一つ、ふっくらと仕上げています。好きなうどんと一緒に楽しみください。

《丸亀製麺の天ぷら》

毎日、一軒一軒の店で粉からうどんを打ち、打ち立て、茹でたてのうどんを提供している丸亀製麺では、天ぷらも毎日店舗で仕込み、ひとつ一つ丁寧に揚げています。それぞれの素材に合わせて下ごしらえをし、カラッと揚げた天ぷらは、どんなうどんにもよく合います。



■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/>