

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3月24日

株式会社丸亀製麺

**<打ち立て・茹でたてならではの“生まれたてのおいしさ”>
北海道産小麦100%のうどんの味わい、みずみずしい透明感に**

上戸 彩さんの表情も思わずほどける！

2026年3月28日(土)より新ブランドTVCMが全国で放送開始

丸亀製麺がお届けする春限定商品TVCM

「春だ～！こく旨豚玉ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇も同時公開

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、俳優の上戸 彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「打ち立て、茹でたて、生まれたて。」篇および「春だ～！こく旨豚玉ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇を2026年3月28日(土)より全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。



一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、創業から25年間、北海道産小麦100%、塩、水のみを使い、すべての店で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。今回の新TVCM 丸亀製麺「打ち立て、茹でたて、生まれたて。」篇では、「打ち立て・茹でたて。生まれたてのこの瞬間を、味わってください。」というメッセージのもと、丸亀製麺の原点である“できたて”へのこだわりを丁寧に映し出しています。湯気の立つ釜から引き上げられる麺のつややかさや、みずみずしい透明感、小麦の香りから“すべての店で、粉からつくる。”という姿勢をまっすぐに伝えます。

また同時に、春限定商品『こく旨 豚玉ぶっかけうどん』『山盛りあさりうどん』のTVCMも放送開始。がっつりと元気を“仕込む”一杯と、だしの旨みでほっとやすらぎを“仕込む”一杯を、上戸さんの豊かな表情とともにお届けします。

《TVCM 丸亀製麺「打ち立て、茹でたて、生まれたて。」篇・

「春だ～！こく旨豚玉ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇が新登場

丸亀製麺の原点“打ち立て・茹でたて”と、春限定2商品の味わいを上戸さんの表情とともに》

ブランドTVCM 丸亀製麺「打ち立て、茹でたて、生まれたて。」篇の見どころ

朝のやわらかな光が差し込む中、麺職人※が粉からうどんを打ち、茹で上げる姿からTVCMは始まります。湯の中を泳ぐ麺、立ちのぼる湯気、箸で持ち上げられるつややかな一本——“生まれたて”の瞬間を丁寧に切り取ることで、「打ち立て・茹でたて。」という丸亀製麺の原点を表現。ほのかな小麦の香り、もちもちとした食感、噛むほどに感じる甘みを味わう上戸さんの表情も印象的な、ブランドのこだわりをまっすぐに伝える一篇です。また今回は、“生まれたて”というテーマを表現するような、いつもの明るく元気な上戸さんとはひと味違う、ナチュラルで飾らない表情にもご注目ください。

春限定商品TVCM 丸亀製麺「春だ～！こく旨豚玉ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇の見どころ

「春だ～！こく旨豚玉ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇では、「がっつりと、ほっこり。」のナレーションに合わせて、2つの春限定商品をテンポよくご紹介します。『こく旨 豚玉ぶっかけうどん』では、うどんに絡む、甘辛い豚バラ肉と卵黄のコクに思わず笑顔がこぼれる上戸さん。一方『山盛りあさりうどん』では、あさりの旨みがしみるだしに「しみる～」とほっとする表情が印象的です。気分に合わせて選べる“春限定の2つの味わい”を提案します。

※麺職人とは、丸亀製麺独自の麺職人制度に合格した者に与えられる称号です。

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→

■新TVCM概要

タイトル: 丸亀製麺「打ち立て、茹でたて、生まれたて。」篇 (30秒)

放送開始日: 2026年3月28日(土)

放送エリア: 全国(一部の地域を除く)

URL: <https://youtu.be/ieg3YmWNVss>

タイトル: 丸亀製麺「春だ～！こく旨豚玉ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇 (15秒)

放送開始日: 2026年3月28日(土)

放送エリア: 全国(一部の地域を除く)

URL: <https://youtu.be/uQdxkgzXLBs>

丸亀製麺「打ち立て、茹でたて、生まれたて。」篇 インタビュー・メイキングムービー

URL: https://youtu.be/Qz_vFoiK0vo

丸亀製麺「春だ～！こく旨豚玉ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇 インタビュー・メイキングムービー

URL: <https://youtu.be/3HJvUnmo6>

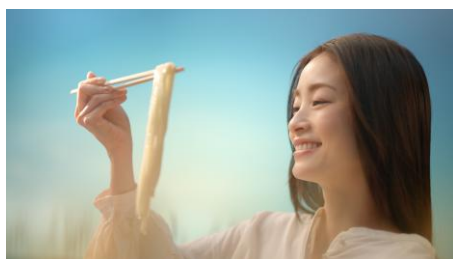
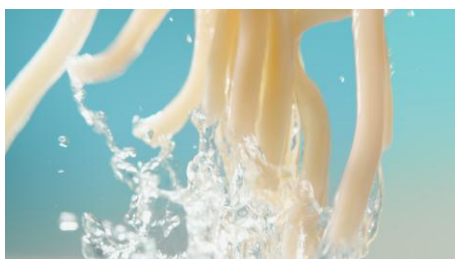
丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0I1c3ajaWTMKJlJa>

※公式YouTubeにて、3月24日(火)0時からご覧いただけます。

■TVCMカット

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。

丸亀製麺「打ち立て、茹でたて、生まれたて。」篇



丸亀製麺「春だ～！こく旨豚玉ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇



丸亀製麺

TORIDOLL→

【ブランドTVCM 丸亀製麺「打ち立て、茹でたて、生まれたて。」篇】

■上戸 彩さんインタビュー

Q1. 丸亀製麺といえば、すべてのお店で北海道産小麦100%、塩、水のみでつくる「打ち立て・茹でたて」が特徴ですが、今回のTVCMには、その「うどんが生きている」瞬間を切り取ったような美しさがありました。撮影では『釜揚げうどん』を召し上がっていただきましたが、改めて丸亀製麺のおうどんを味わってみて、いかがでしたか？

茹でたてのうどんは、光に透かすとキラッと光って透明感があって、それがすごく綺麗でした。そして口に入れると、ほのかな小麦の香りあって、もちもち食感で、改めて「ああ、これが生まれたてのおうどんなんだな」って感じました。

Q2. これまでの元気いっぱいなCMとは異なり、今回のTVCMは、朝の光や風に包まれた映画のワンシーンのような自然な表情がとても印象的でした。目の前には茹であがったばかりの「生まれたてのうどん」がありましたが、撮影中に改めて感じた丸亀製麺の魅力や、印象に残っているエピソードはありますか？

実は撮影中に、おだしをつけないで麺だけで食べてみたんですけど、そしたら小麦の風味がすごく豊かで、何もつけなくてもこんなに美味しいんだなって感動しました。これこそ素材の良さと麺職人さんの技が生きている証拠だようになって、そんなに飾らない本物のおいしさに触れて、私も自然の素の表情になれたんだと思います。

Q3. 今回は、うどんの湯気が光に溶けるような映像で、思わず深呼吸したくなるような心地よさがありました。毎日お忙しいかと思いますが、上戸さんがプライベートでご自身の気持ちを「フレッシュな状態にリセット」するために、大切にされていることはありますか？

私は家にいるときは、あえて無音で掃除をする、音楽をかけたりとかテレビをつけたりしないで、無音で掃除をする。とすごく頭の中もお部屋もクリーンになるっていうのがあったりとか、あと寝るときにはもう真っ暗にして寝るとか。あと紙とかメモに、セリフを覚えるときにも書いたりするんですけど、終わった後それをちゃんと処分して、また次にリセットして気持ちを切り替えて何かを始めるっていうやり方をしています。

Q4. 丸亀製麺のうどんは、厳選された素材と麺職人の手仕事があってこそ生まれるものです。麺職人が一杯のうどんに、丹精を込めるように、上戸さんが仕事、日常生活において「これだけは譲れない」「手間を惜しまない」と決めているこだわりはありますか？

このお仕事をして長いので、逆にやり方を変えてしまうとセリフが覚えられないんじゃないとか、そういう不安を感じてしまいます。手間を惜しまないっていうのだと、今（お話したもの）と一緒になっちゃうんですけども、セリフ覚えのときにちゃんと一語一句まず書いて、それを頭に入れるっていうやり方が自分でも安心できるやり方かなって思ってます。全部手書きじゃないと、納得いかないというか不安になっちゃうというか、自分が書いたメモだけをいろんな現場にも持ち歩いて、すぐセリフが覚えられるように今でもしています。

Q5. 最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

今回のTVCMでは、うどんが持つ美しさや生まれたてのうどんをテーマに撮影させていただきました。丸亀製麺さんのお店に行くと、北海道産小麦100%、塩、水のみで、毎日麺職人さんが粉から麺を打ち、その場で茹で上げて、小麦がふわっと香るもちもち食感は、粉から打つことで最大限に引き出されているんだと改めて感じました。ここまでこだわっているおうどんをお手頃な価格で食べられるというのは、本当にすごいことですよね。ツルツルとした麺と香り高いおだしを味わい、心まで満たされるような生まれたての一杯を体験していただきたいです。心もお腹も満たされて、きっと明日の活力が湧いてくるはずですよ。

■撮影エピソード

朝のやわらかな光が差し込むセットで、「打ち立て、茹でたて、生まれたて。」篇のTVCM撮影が行われました。今回の撮影では、丸亀製麺の原点である「打ち立て・茹でたて」のおいしさを丁寧に映し出すため、うどんのつややかさや湯気、みずみずしい透明感を際立たせる演出にこだわりました。上戸 彩さんも、これまでの元気いっぱいな印象とはひと味違う、ナチュラルで飾らない雰囲気での撮影に臨み、茹でたてのうどんを光にかざしたカットでは、その美しさに思わず「キラキラして綺麗！」と声を漏らす場面もありました。撮影中には、上戸さんがおだしをつけず、麺だけで試食するひと幕も。北海道産小麦100%ならではのほのかな香り、もちもちとした食感、噛むほどに広がるやさしい甘みに、「何もつけなくてもこんなにおいしいんだ」と改めて感動した様子でした。実際の店舗と同じように、麺職人が打ち立て・茹でたてのうどんを用意し、本物のおいしさをそのまま届けることにこだわった今回の撮影。自然にうどんをすすり、そのおいしさをまっすぐ味わう上戸さんの表情が印象的な、やわらかく澄んだ空気に包まれた撮影現場となりました。

【春限定商品TVCM 丸亀製麺「春だ～！こく旨豚玉ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇】

■上戸 彩さんインタビュー

Q1.TVCMで召し上がっていたいただいた新作『こく旨 豚玉ぶっかけうどん』と、春の定番『山盛りあさりうどん』それぞれのお味はいかがでしたか？

お肉がボリュームたっぷり、本当に柔らかくて、コクのある特製甘辛醤油ダレが麺によく絡んで、本当においしかったです。辛味噌やマヨネーズで味をどんどん変化させることができ、最後まで飽きずに楽しい一杯でした。あさがたっぷり入っていて、あさりの旨みが溶け出したしが打ち立てうどんに絡み最高でした。私も大好きです。

Q2.春は「新生活」や「新学期」など色々なことが始まる季節ですが、上戸さんがこの春、気負わずに「毎日の暮らしを豊かにするために始めたいこと」や、「こっそり準備をしておきたいこと」はありますか？

今考えているのは、4月からちょっと新しい食器を増やしてみようかなと思っています。今使っているものも本当に長い間使っていて、全然これからも使えるので、それプラス、カラフルな食器を集めようかなと思っています。

Q3.環境の変化などで心が揺れ動きやすい春ですが、上戸さんにとっての“元気の源”は何ですか？「元気の源」に関連するエピソードがあれば、お話しいただきたいです。

先日初めて行った旅行先が本当にアクティビティが豊富すぎて、お部屋に戻るのがもったいないくらい(な場所でした。)みんなで遊んだんですけど、やっぱり大好きな人たちと一緒に、ちょっとしたお休みを使って近場の旅行っていうのは、本当に元気の源になったなと思いました。

Q4.新生活は緊張することも多い季節ですが、上戸さん流の「緊張をほぐすコツ」があれば教えてください。

私も緊張しいなので、とにかくあんまり考えないことが一番かなと思っています。ドキドキしちゃった時とかも、先のことを考えるとどんどん不安になっていっちゃったりするので、目の前にあることをただ楽しむ、目の前にあることを一生懸命やるっていうことだけに集中するっていうことですかね。あとはとにかく準備をたくさん、万全にしておくってことですね。

Q5最後に、新生活を迎える丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

春は新しいことが始まるワクワク感と同時に、頑張らなきゃいけないというプレッシャーや不安も感じやすい季節だと思います。そんな皆さんの揺れ動く心と体を後押ししてくれるような2つの商品をご用意しています。ここぞという時、パワーをチャージしたい時は、ガッツリやみつきな味わいの『こく旨 豚玉ぶっかけうどん』を。少し肩の力を抜いてホッくりしたい時は、『山盛りあさりうどん』を食べていただきたいです。この春は丸亀製麺で、忙しい日々の合間にその日の気分にあったうどん、明日のための春仕込みをお楽しみください。

【撮影エピソード】

製麺所のセットには見事な桜があしらわれ、現場はひと足早く春の装いに。「春だ～！こく旨豚玉ぶっかけ&山盛りあさりうどん」篇の撮影では、上戸 彩さんが桜並木を軽やかに駆け抜けながら「春だ～！」と声を弾ませるシーンからスタートしました。カットがかかるたびにモニターを真剣に確認し、より心が弾む“春らしさ”を追求する姿が印象的でした。今回の撮影では、2つの商品に合わせて、やわらかな雰囲気のパインの衣装と躍動感のあるデニムの衣装も登場。「ほっこり」と「がっつり」、少しずつ異なる表情を見せる上戸さんの演技分けも見どころです。うどんを味わうシーンでは、新作『こく旨 豚玉ぶっかけうどん』のやわらかな豚バラ肉、卵黄のコク、特製ダレとうどんが絡み合うおいしさに、上戸さんも思わず「コクうま！」と笑顔に。打ち立てならではのもちもちしたうどんが、濃厚な具材の味わいをしっかりと受け止めています。一方、春の定番『山盛りあさりうどん』では、あさりの旨みが溶け出したしをひと口飲むと、「しみる～」とほっとした表情を浮かべていました。うどんとともに味わうことで、だしの旨みとやさしいおいしさがより一層引き立ちます。撮影後には「自分が出ているCMを見て、また食べたくなっちゃいそう！」と笑顔で話し、最後にはスタッフから春らしい紫色の花束が贈られる場面も。春の訪れを感じる、温かな空気に包まれた撮影現場となりました。

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→

■出演者プロフィール



上戸 彩
1985年9月14生まれ、東京都出身。
1997年、「第7回全日本国民的美少女コンテスト」で審査員特別賞を受賞。
以降、俳優として数多くのドラマ、映画、CMに出演し、幅広く活躍。
15年ぶりとなる写真集『Midday Reverie』(ミッドデイ・リヴァリー)絶賛発売中。
映画「SAKAMOTO DAYS」2026年4月29日(水・祝)公開予定。
映画「ズートピア2」大ヒット上映中。
Prime Original映画「沈黙の艦隊 北極海大海戦」Prime Videoにて配信中！

《麺そのもののおいしさを味わう『釜揚げうどん』》

丸亀製麺の看板商品である『釜揚げうどん』は、毎日店内で北海道産小麦100%、塩、水のみを使い、「打ち立て・茹でたて」で提供する丸亀製麺だからこそ、自信を持っておすすめできる一杯です。ご注文をいただいてから、茹で釜から直接うどんをすくいあげ、桶に盛り付けて提供します。水で締めないため表面が毛羽立ち、数時間おきに店内でつくる香り高いだしがよく絡みます。中はもちっとした食感で、すすむたびにふわっと小麦の香りが広がり、麺そのもののおいしさをご堪能いただけます。



【商品概要】

商品名	『釜揚げうどん』 
価格 (税込)	(並)390円、(大)580円、(得)770円
販売 店舗	全国の「丸亀製麺」 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。
備考	※お持ち帰りはできません。

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→

春の暖かな日差しが待ち遠しいこの季節。一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、春の訪れを彩る特別な二つの商品を販売中です。麺職人が毎日粉から打つうどんとともに、手間ひまを惜しまない“こだわり”から生まれる打ち立て・茹でたておいしさで、心もお腹も満たしてください。

《『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》

【①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タ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。



【②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！



【③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』心安ぐしみる旨さのこだわり》

【①磯の香りに満たされる殻付きあさりがどっさり】

丼からあふれんばかりにどっさり盛られたあさりは、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に広がります。この時期だけの特別な一杯です。



【②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。



【③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。



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	好評販売中～4月中旬	好評販売中～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/>

■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ぶらを、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/>