

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→

Press Release

2026年3月30日
株式会社丸亀製麺

うどん生まれ※1のもっちり食感「丸亀うどーなつ」！
京都・宇治の老舗「堀田勝太郎商店」の抹茶を贅沢に使用

ふわっと香り広がる『丸亀うどーなつ 抹茶味』登場

春のおでかけを彩る、味わい選べる4種ラインアップ！

～2026年4月7日(火)より全国の丸亀製麺にて販売開始～

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、食の感動体験を追求し、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、うどん生まれ※1の「丸亀うどーなつ」の新味として「抹茶味」を2026年4月7日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売します。

「丸亀うどーなつ」は、丸亀製麺ならではの新たな感動体験として、丸亀製麺のうどんの特長であるもちもちの食感を生かした、もちもち食感のドーナツです。販売開始以降、非常に多くのお客さまよりご好評いただき、おかげさまで累計販売数が2,500万食※2を突破しています。

※1 原材料にうどんを30%以上使用しています。

※2 2024年6月25日(火)～2026年3月20日(金)の期間、「丸亀うどーなつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数



《もちもち食感の「丸亀うどーなつ」に、風味豊かな抹茶パウダーで味わう春の新作が登場!》

今回登場する『丸亀うどーなつ 抹茶味』には、京都・宇治で170年続く老舗「堀田勝太郎商店」の抹茶を贅沢に使用。「堀田勝太郎商店」の抹茶は、抹茶本来の甘みを最大限に引き出す後火二度焙煎が施されており、甘みが強く、まろやかな風味が特長です。抹茶のまろやかな風味と上品な香りが際立つ特製パウダーは、やさしい甘みのきび糖との比率にこだわり、程よい甘さでお子さまから大人まで楽しめる味わいに仕上げました。また「丸亀うどーなつ」最大の特徴である「もちもち食感」との相性を追求し、粒子の細かい抹茶を使用することでしっかりとどーなつに絡み、なめらかな舌触りと濃厚な味わいを楽しめます。

おでかけが楽しくなる季節。「丸亀うどーなつ」は、お花見やピクニックなど春の行楽シーンにもぴったりです。春風とともに広がる抹茶の香りと、噛むほどに幸せを感じるもちもち食感で、特別なリラックスタイムをお過ごしください。



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→

《お花見や春の行楽にも！この春「丸亀うどんかつ」の味わいは選べる4種！》

この春、新作の風味豊かな「抹茶味」に加え、濃厚な「チョコ味」、香ばしい「きなこ味」、やさしい甘さの定番「きび糖味」と、バラエティ豊かなラインアップが揃います。プレーンの「丸亀うどんかつ」にご自身でパウダーを振りかけて楽しめるスタイルで、どの味にするか選ぶ時間も楽しみのひとつ。ご家族やご友人とのリラックスタイムや春のおでかけに、ぜひみんなでシェアして楽しんでください。

新登場



『丸亀うどんかつ 抹茶味』

上品な抹茶の香りと程よい甘さで、大人も子どもも楽しめる味わい。京都の老舗「堀田勝太郎商店」の国産抹茶ときび糖を合わせ、もちもち食感に合う味わいに仕立てました。



『丸亀うどんかつ チョコ味』

もちもちの生地の中には、チョコレート味のチップとココアビスケットがたっぷり。さらに、「丸亀うどんかつ」の周りには、ココアパウダーときび糖をブレンドした特製チョコレート味パウダーを。どこを食べてもチョコ味づくしの濃厚な味わい。
※調整ココアパウダーを使用した、チョコレート味のチップを使用しています。

『丸亀うどんかつ きなこ味』

もちもちのうどんかつに合わせて、きなこと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くおいしさです。



『丸亀うどんかつ 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ろ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。

【商品概要】

■販売価格：

『丸亀うどんかつ 抹茶味』300円(税込) 5個入り

『丸亀うどんかつ チョコ味』350円(税込) 5個入り

『丸亀うどんかつ きなこ味』『丸亀うどんかつ きび糖味』各300円(税込) 5個入り

■販売店舗：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。

■販売期間：

『丸亀うどんかつ 抹茶味』2026年4月7日(火)～無くなり次第終了となります。

『丸亀うどんかつ チョコ味』『丸亀うどんかつ きなこ味』好評販売中～無くなり次第終了となります。

『丸亀うどんかつ きび糖味』好評販売中

■備考：

※お持ち帰りの際は、直射日光・高温多湿を避け、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。

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

《このパッケージが目印！》



《堀田勝太郎商店について》

京都府宇治市にて、天保年間に創業した約170年の歴史を誇る老舗の製茶卸問屋。熟練の製茶技術と、茶葉の個性を引き出すこだわりで、高品質な宇治茶を守り続けています。

堀田勝太郎商店 公式サイト <https://www.hottaen.jp/>



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→

《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! 食の感動体験を追求するべく、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。

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」も一つひとつ、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出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風味豊かな抹茶から定番まで!

個性豊かな4種の味わいで、あらゆる間食ニーズに対応

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5個入り!

食べやすいひとくちサイズの「丸亀うどんーナつ」が5個入り。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、食の感動体験を追求し手づくりの「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」、北海道産小麦100%を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、作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、作りたて、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。

■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。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/>

