

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3月31日
株式会社丸亀製麺

《丸亀製麺の次なる一手は、うどんと飯の“禁断のタッグ”！》

「最適化」で迷える現代人へ送る！“本能”を解放する食体験
五感を刺激し本能全開ッ!!「丸亀うどんメシ」爆誕ッ!

熱々のグリルパンから直接かつ喰らう!「ソース味」「ねぎ塩味」など全4種が新登場
～ 2026年4月7日(火)より全国の丸亀製麺にて販売開始～

【「丸亀うどんメシ」を先行販売! 期間限定POPUPイベント開催】

本能のスイッチをON!「丸亀うどんメシ 本能解放食堂」が
4月1日(水)～4月6日(月)の6日間限定で神田小川町店にオープン!

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、食の感動体験を探究し、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、新カテゴリーとなる商品として、「丸亀うどんメシ」を2026年4月7日(火)から全国の「丸亀製麺」のロードサイド店を中心に販売開始します。また、全国販売に先駆け、4月1日(水)～4月6日(月)の6日間限定でPOPUPストアを東京・神田小川町にオープンいたします。



《理性に縛られ「おいしい」と感じる瞬間が遠のいてしまう前に。

うどんと飯の“禁断のタッグ”をクレイジーにかつ喰らえ!》

丸亀製麺は食の感動体験を日々探究しています。これまで、打ち立てうどんのおいしさをさらにスタイルフリーで楽しむ「丸亀シェイクうどん」、うどんから生まれたドーナツ「丸亀うどんーナつ」を販売してきました。2026年は「もっと、うどんであなただを驚かせたい」をテーマに掲げており、さらにうどんと「手づくり・できたて」の可能性を広げ、ワクワク・楽しさを感じる新たな体験価値を追求しています。

昨今の世の中は、AIによる最適化やあふれる情報から常に正解を選ぶことを強いられ、精神的なエネルギーを使う疲労感に直面しているのではないのでしょうか。「メンタルパフォーマンス(メンパ)※」という言葉が象徴するように、選択の最適化が進む一方で、感情よりも合理性が優先される傾向が強まっているように感じます。衝動的で感情的な「食べたい!」が薄れて、計画的で合理的な食選択ばかりが美德になってしまったら…そのような中で、外食、食の役割を考えたとき、本能を解放し全開になる、そんな食体験がもっとあってよいのではないかと考えます。

※「選択のストレス」、SNSで広がる「失敗を許さない(したくない)心理」など、現代人が感じる心理的負荷の軽減を重視した消費スタイルや考え方

目の前で熱々のグリルパンで調理され、そのまま提供される、作り手と食べ手の境界線があいまいになるほどのできたて感、視覚を奪うほどの立ちのぼる湯気、聴覚を刺激する焼ける音、嗅覚を支配するソースの香り、味覚を虜にする圧倒的破壊力のある味わい。うどんと飯の“禁断のタッグ”を、欲望の赴くままにクレイジーに喰らいつく、「丸亀うどんメシ」はそんな食の体験を提供したいと考えています。変化し続ける予測困難な現代社会、ときには五感をすまし、本能を爆発させ、無我夢中にかつ喰らう、まさに本能を解放し全開にする食体験を提案します。

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→

《どれからかっ喰らう? 「丸亀うどんメシ」の味わいは選べる4種!》

ご注文をいただいてから、お客さまの目の前で一皿ずつグリルパンで焼き上げて、そのまま提供します。



『丸亀うどんメシ
やみつきソース味』

■販売価格 : 790円(税込)

もちもちのうどんに、ごはんが一体となったふわッ、もちッ食感! 特製ソースに、スパイスを効かせ、じゅわっと香ばしく焼き上げた一皿は、コク深く濃厚な味わい。



『丸亀うどんメシ
ふわ玉ソース味』

■販売価格 : 890円(税込)

白だしを加えた玉子をやさしく空気を含ませながら焼き上げることで、ふわとろ食感に。まろやかな玉子は濃厚な特製ソースと相性抜群!



『丸亀うどんメシ
やみつきねぎ塩味』

■販売価格 : 790円(税込)

ねぎ塩だれとガーリック香る20種類以上のスパイスと調味料を合わせた特製ソースで香ばしく焼き上げれば、ガツンと食べ応え抜群! 食欲をかき立てる香りがあとを引く、やみつきな一皿。



『丸亀うどんメシ
海鮮ねぎ塩味』

■販売価格 : 980円(税込)

香ばしく殻ごと素揚げした海老と、一口大のいかげそ唐揚げをたっぷり盛り付け。ガツンと香るガーリックに、海鮮のあふれる旨みが口いっぱい広がる、やみつきな味わい!

《うどんだけたっぷり楽しみたい方には「丸亀焼きうどん」! 専用BOXでお持ち帰りも!》



『丸亀焼きうどん
やみつきソース味』

■販売価格 : 790円(税込)

もちもち食感のうどんにやみつきの特製ソースを絡めて焼き上げました。いつもとひと味違うコク深い味わいと香ばしさ。豚肉やキャベツなどの具材とともに、食べ応えある一皿!



お店で提供するのと同じ量を、好きなときに好きな場所でお楽しみいただけます。持っているだけで気分が上がるポップなデザインの専用BOXをご用意いたします。

【商品概要】

■販売期間 : 2026年4月7日(火) ~ 2026年6月上旬

■販売店舗 :

全国の「丸亀製麺」のロードサイド(主に幹線道路沿いにある独立店舗)を中心とした店舗

※店舗により販売開始、終了日が異なる場合がございます。

【店舗別の販売状況はこちら】

https://jp.marugame.com/synced-assets/marugameudonmeshi-pdf/shoplist/shoplist_260407.pdf

※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。

※一部店舗では販売しておりません。

■備考 :

※グリルパンの持ち手が熱くなっておりますので、お気をつけください。

※1サイズのみ販売です。

※手づくりのため一日の製造数に限りがあり、一時的な欠品や売り切れの可能性がございます。

■お持ち帰りについて

※1つにつき50円の容器代を頂戴します。

※お持ち帰りの際は、2時間を目安にお早めにお召し上がりください。

※『丸亀うどんメシ ふわ玉ソース味』のみ、持ち帰り不可となります。

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

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→

《本能全開！「丸亀うどんメシ」5つの特長》

①うどんとごはんの絶妙なバランスを実現！こだわりのサイズと比率が生み出す驚きの「ふわっ、もちっ」食感

丸亀製麺に今までなかった、うどんとごはんの驚きの組み合わせ。ごはんの粒との相性を考え、うどんのサイズ感にもこだわり、両者が違和感なく混ざり合う設計にしています。さらに、うどんとごはんの割合にも試行錯誤を重ね、黄金比率にたどり着きました。それにより、うどんの柔らかさとごはんの反発が見事に融合した、独特の「ふわっ、もちっ」食感を生みだしています。そしてもちろん、うどんとごはんだけでなく、豚肉や野菜など具だくさんで、食べ応え抜群でボリューム感のある一皿です。

②うどん屋からソースの香り！？丸亀製麺「初」の鉄板風グリルパンスタイル

これまでになかった、丸亀製麺「初」の鉄板風グリルパンスタイルです。お客さまの目の前で一皿ずつ調理し、焼きたてをご提供します。香ばしく焼けた香りの「やみつきソース味」とパンチの効いた「やみつきねぎ塩味」の2つの味わいが食欲をかき立てます。

③ソースの濃厚な味に負けない、丸亀製麺のうどんだからできる味わい

「丸亀うどんメシ」は、ガツンとした味付けに負けない丸亀製麺のうどんだからできる味わいを実現。すべての店で粉からつくる「手づくり・できたて」のうどんだからこそ小麦の味が強く、ソースやガツンとした味わいと引き立て合います。

④五感を刺激！本能に直撃する食体験

目の前で熱々のグリルパンで調理され、そのまま提供される、作り手と食べ手の境界線があいまいになるほどのできたて感、視覚を奪うほどの立ちのぼる湯気、聴覚を刺激する焼ける音、嗅覚を支配するソースの香り、味覚を虜にする圧倒的破壊力のある味わい。五感を刺激するうどんと飯の“禁断のタッグ”を、欲望の赴くままに夢中で喰らいついてください。

⑤もちろん、お持ち帰りも対応！

気分が上がるポップなデザインの専用BOXで手軽にお持ち帰りいただけます。仕事や勉強の合間や自炊が面倒な日など、好きなときにお好きな場所で、うどんと飯の“禁断のタッグ”で本能全開っ!!!になりましょう。



《理性ばかり働く時代こそ、本能のスイッチをON！“脳”の観点での「丸亀うどんメシ」の役割》

「丸亀うどんメシ」は、本能を解放し、全開にする食体験を目指しています。アドバイザーとして脳科学者の枝川先生に「脳と本能(感情)」の仕組みと関係性についてコメントをいただきました。

脳科学者からのコメント

現代は、情報過多の時代です。私たちは日々、多くの情報に触れ、考え、選び、判断することを求められています。こうした環境の中で優位になりやすいのが、理性や制御に関わる大脳皮質の働きです。一方で、感情や本能的な反応に関わる辺縁系の働きには、忙しい日々の中で意識が向きにくくなりがちです。

その結果、気分の切替がしにくくなりがちで高揚感を受け取る余裕が薄れがちです。考えることや正しいことを優先するあまり、気分を切り換えたり、目の前の体験に素直に没入したりする余裕が失われがちです。忙しさの中で、ただただ「おいしい」と感じる瞬間すら遠のいてしまうのではないのでしょうか。だからこそ、ときには理屈や正しさを脇に置き、本能のスイッチを入れましょう。心が高鳴るおいしさや、本能的な感覚が解放される時間を持つことも大切です。

その意味で、うどんとごはんをかけ合わせた「丸亀うどんメシ」には、理屈を超えて五感を刺激し、無我夢中で味わう体験となることが期待できます。一種の背徳感すらおいしさの一部として楽しめるその感覚は、情報と判断に追われがちな現代人にとって、日常的に後まわしになりがち「感じること」を取り戻す、ひとつのきっかけになり得るのではないのでしょうか。



立命館大学大学院
テクノロジー・マネジメント研究科
教授・脳科学者
枝川 義邦

ここのうどんは、生きています。

食の感動で、この星を満たせ。

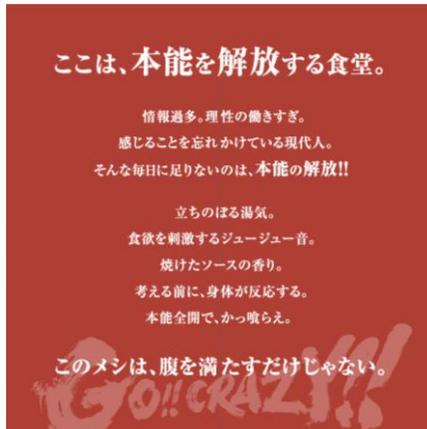
丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《本能のスイッチをON！期間限定POPUPストア「丸亀うどんメシ 本能解放食堂」》

「丸亀うどんメシ」の全国販売に先駆け、4月1日(水)～4月6日(月)の6日間限定でPOPUPストア「丸亀うどんメシ 本能解放食堂」が東京・神田小川町にオープンいたします。丸亀製麺 神田小川町店の通常営業を一時お休みし、「丸亀うどんメシ 本能解放食堂」に姿を変えて特別営業いたします。

一足早く「丸亀うどんメシ」を体験いただける限定店舗として、通常の「丸亀うどんメシ」はもちろん、「本能解放」をテーマにしたこのPOPUP限定のコンテンツをお楽しみいただける体験型の空間です。祭りの屋台のような“活気”と“シズル”、工夫を凝らした音と空間による夢中になれる“環境”で、本能の解放と全開を体験ください。また、「丸亀うどんメシ」のコンセプトである「GO!! CRAZY!! 本能全開ツ!!」を体現する存在として、「パッションサポーター」に任命された二宮和也さん、池田エライザさんの商品ビジュアルやサインも展示しております。



人目を気にせず、無我夢中でかつ喰らえ！「本能解放ブース」

「丸亀うどんメシ 本能解放食堂」のメインコンテンツとして、客席の一部に「本能解放ブース」をご用意します。暗めの店内に、人目を気にせず思いっきり喰らいつづけることができるブース型のお席です。立ちのぼる湯気、食欲を刺激するジュージュー音、焼けたソースの香り、何も考えず五感を委ねていただき、「うまい！」と思ったら手元にある「ボタン」を好きなだけ連打してください。きっと食堂を出る頃には「本能全開」となっていることでしょう。

※のりカールサイズ：W600mm x H500mm



毎日先着合計200名さま限定！

「丸亀うどんメシ 本能解放食堂」オリジナルグッズつきでお値段そのままに販売！

POPUP営業期間中、限定オリジナルグッズ「丸亀うどんメシ」でどこでも本能全開キーホルダーッ！」「丸亀うどんメシ本能全開・相棒タオルッ！」を商品1つのご購入につき、いずれか1つ、毎日先着200名さま限定でお渡します。毎日各アイテム100個のご用意となります。好きなグッズをお選びください！



【「丸亀うどんメシ 本能解放食堂」概要】

- ・開催期間 2026年4月1日(水)～4月6日(月)
- ・開催時間 ①11:00-16:00(ラストオーダー15:30)②17:00-20:00(ラストオーダー19:30)
- ・場所 丸亀製麺 神田小川町店 東京都千代田区神田小川町3丁目3 HF神田小川町ビルディング 1F
- ・提供商品 『丸亀うどんメシ やみつきソース味』『丸亀うどんメシ やみつきねぎ塩味』※お持ち帰り可能です。
- ・金額 790円(税込)
- ・注意事項

※丸亀製麺 神田小川町店は、4月1日(水)～4月6日(月)の期間は通常の営業を行っておりません。

※開店前に店前にお並びいただくことはご遠慮ください。

※うどんを含む通常商品の提供はございません。

※なくなり次第終了になります。

※写真撮影の際は周囲の方へのご配慮をお願いします。

※撮影時の映り込みにはご注意ください。

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→

■丸亀製麺について

「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、北海道産小麦100%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/>