Press Release

2026年4月14日
株式会社丸亀製麺

鉄板風グリルパンから直接かっ喰らう！「丸亀うどんメシ」
おかげさまで発売から約1週間で20万食※1突破！
うどんと飯の“禁断のタッグ”に本能全開ッ!! になる方が続出
喫食者の85%以上が本能解放したと回答※2
さらにやみつき！背徳感全開ッ!! おすすめアレンジも

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、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した。販売から6日間、多くのお客さまよりご好評をいただき、おかげさまで累計販売数が20万食※1を突破いたしました。

※1 2026年4月7日（火）～2026年4月12日（日）の期間、「丸亀うどんメシ」を販売する丸亀製麺店舗における、全5種の累計販売数
※2 2026年4月1日（水）～ 2026年4月6日（月）の期間、丸亀製麺 神田小川町店で実施した POPUPストアで行った来場者アンケート調査で「本能解放度」が80%以上と回答した人の割合

「丸亀うどんメシ」は、熱々のグリルパンで調理したうどんと飯の“禁断のタッグ”を無我夢中で食べていただくことで五感を刺激し、“本能が解放し全開になる”食体験をご提案しています。販売開始以降、「考えずに楽しめる」「本能のままに味わえる」ことが評価され、幅広い年代のお客さまにお楽しみいただいています。

≪「丸亀うどんメシ」で本能全開ッ!!　本能が解放したと回答する方※2が85%越え！≫

■本能解放85%超え達成！※2「丸亀うどんメシ」で本能全開ッ!!に

「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日間限定でオープンしたPOPUPストア「丸亀うどんメシ 本能解放食堂」では、多くのお客さまに「丸亀うどんメシ」と、「本能解放」をテーマにしたコンテンツを体験いただきました。会場内では、「丸亀うどんメシ」を食べたことによる “本能解放度”を回答するコンテンツを実施。来場者の皆さまに、“本能解放度”0%から100%までの10段階でシールを貼っていただきました。80%以上にシールを貼った方を「本能解放した」と定義したところ、6日間の開催期間中、来場者の85%以上が「本能解放した」という結果となりました。

店内では、「丸亀でソースの匂いがするのが新鮮だった」「考える前に気づいたら食べていた」「欲望のまま食べました」といったお声を多くいただきました。

■SNSでも本能全開ッ!!　理性に縛られずに「おいしい！」と感じる声続々

SNSでも「本能を解放してきた」「本能全開食い」「考えることをやめ、感じること優先で楽しみました！」など、「丸亀うどんメシ」によって本能全開ッ!!になった声が続々。「ごはん×うどんのもちもち感最高だし、濃厚ソースがクセになるおいしさ」「グリルパンで焼かれたソースの香りが食欲をそそる」「この新食感は試す価値あり」「スパイシーなやみつきソースがクセになる味」など、うどんと飯の“禁断のタッグ”や、やみつきになる味わいにも無我夢中になっているようでした。

■「丸亀うどんメシ」に夢中になる理由　予測困難で迷える時代に本能を爆発させる食体験

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でしょうか。「メンタルパフォーマンス（メンパ）※3」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。外食、食の役割を考えたとき、「丸亀うどんメシ」は本能を解放し全開になる、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、無我夢中にかっ喰らう、まさに本能を解放し全開にする食体験を提案しているのです。

※3「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

≪さらにやみつき！「丸亀うどんメシ」をもっと楽しむ　おすすめ“本能全開ッ‼”アレンジ≫

丸亀製麺の全店舗でご用意している、無料でお使いいただける薬味・トッピングでアレンジすることで、さらにやみつきに！そのままでも本能を解放する「丸亀うどんメシ」に、薬味・トッピングを追加することでもっと本能全開ッ‼になってみるのはいかがでしょうか？

『丸亀うどんメシ やみつきソース味』 天かす×香七味

さくさく食感の天かすと柑橘香る香七味でコクとさわやかな辛さが濃厚なソースに絡み、止まらない旨さに！

天かす
（無料）

×

香七味
（無料）

『丸亀うどんメシ やみつきねぎ塩味』 青ねぎ×明太子

青ねぎのシャキシャキとした食感に、明太子のピリッとした辛みが相性抜群。食欲をそそる味わいに！

青ねぎ
（無料）

×

明太子
（90円）

≪もっと背徳感も全開ッ‼ になりたい方へのおすすめは、天ぷら乗せも！≫

本能を解放し、背徳感も増したい方へのおすすめは、天ぷらを熱々のうどんメシにのせてみるのはいかがでしょうか。食べたいものを食べたいだけ、欲望の赴くままにクレイジーに喰らいつく、そんな一皿をご提案します。

『丸亀うどんメシ やみつきソース味』 かしわ天×温泉玉子

丸亀製麺の天ぷら人気No.1で、にんにくやしょうがの効いた特製だれに漬け込んだ鶏のむね肉がしっとりやわらかな【かしわ天】。そして、とろっとした黄身が、ガツンとしたソースとの相性が抜群の【温泉玉子】。かしわ天でボリューム感もさらに増し、さらにまろやかな玉子が絡む！口いっぱいにかっ喰らいたい一皿に！

『丸亀うどんメシ やみつきねぎ塩味』 れんこん天×しび辛ラー油

シャキシャキとした軽快な食感が特徴の、食べ応え抜群な【れんこん天】。ピリリとしびれる辛さの花椒がアクセントになる【しび辛ラー油】。楽しい食感と辛味の刺激が追加された、大人な一皿！

※温泉玉子は数量限定でのご提供となります。

かしわ天（220円）

温泉玉子（110円）

れんこん天（160円）

しび辛ラー油（無料）

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

≪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に広がる、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でご用意いたします。

【商品概要】

■販売期間 ：販売中～ 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サイズのみの販売です。

※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あります。

■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/

≪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「ふわッ、もちッ」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「ふわッ、もちッ」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、お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”で本能全開ッ!!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、本能的な感覚が解き放た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な「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、生きている。
丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。
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「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、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/