

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5月28日
株式会社丸亀製麺

<日本の夏には、鬼おろしがある！>

まつりばやし

祭囃子が鳴り響く、夏祭りの中で法被姿の**上戸 彩**さんが

シャキシャキ食感の「鬼おろしシリーズ」をつるりと頬張る！

色とりどりの味わいを楽しむ 丸亀製麺 新TVCM2026年6月2日(火)より全国で放送開始

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、俳優の上戸 彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「2日から!肉、豚、鶏の鬼おろしぶっかけ」予告篇を2026年5月31日(日)、6月1日(月)の2日間、新TVCM 丸亀製麺「鬼おろし祭り!肉ぶっかけに豚しゃぶ、鶏から」篇を2026年6月2日(火)、丸亀製麺「鬼おろしぶっかけがある!豊富な無料薬味がある!」篇を2026年6月15日(月)より全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。



もつと、うどん
あなたを驚かせたい。



北海道産小麦100%、塩、水のみを使い、すべての店で毎日粉からつくる、打ち立て・茹でたてを水できゅっと締めた冷うどんに、シャキシャキとした食感の大根おろしと食べ応えのあるお肉を掛け合わせた、丸亀製麺の夏の定番「鬼おろしシリーズ」が今年も帰ってきます。新TVCM 丸亀製麺「鬼おろし祭り!肉ぶっかけに豚しゃぶ、鶏から」篇では、暑さが厳しい今年の夏こそ食べたくなる、じゅわっと甘辛く牛肉を焼いた『鬼おろし肉ぶっかけうどん』、特製だしに漬け込んだひんやりとした豚しゃぶの『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』、からりとジューシーに揚げた鶏からの『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』の3種類が登場します。

《夏の定番「鬼おろしシリーズ」3種類と、夏祭りににぎやかさに注目！

つるりとのだ越しのよい冷うどんを頬張る上戸さんの表情をお届け》

今回のTVCMは、にぎやかな夏祭りに、浴衣に法被を羽織った上戸さんが登場するシーンから始まります。製麺所の前に仲間が集まり、活気あふれる空気の中で、3種類の「鬼おろしシリーズ」が次々と映し出されます。水できゅっと締めた、つるりとのだ越しのよい冷うどんに、粗めにすりおろしたシャキシャキとした食感の鬼おろし、柑橘香る特製ポン酢を合わせた一杯に、焼きたて牛肉をのせた『鬼おろし肉ぶっかけうどん』、ひんやり豚しゃぶの『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』、からりと揚げた鶏からの『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』。上戸さんが口いっぱい頬張る姿は、思わず食欲をそそられます。暑い日にぴったりの、ひんやりとした一杯を、夢中で味わい、見せる笑顔に注目です。夏祭りににぎやかさも相まって、夏の訪れが楽しみになるような雰囲気も見どころです。

さらに「鬼おろしぶっかけがある!豊富な無料薬味がある!」篇では、8種類の無料の薬味・トッピングが並ぶシーンも登場。丸亀製麺ならではのアレンジの楽しみ方の広がりを感じさせる内容となっています。

また、メイキング映像やインタビューでは、本篇では見られない上戸さんのさまざまな表情に加え、「鬼おろしシリーズ」の魅力や夏の過ごし方についてもお話いただきました。ぜひTVCMと合わせてお楽しみください。

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→

■新TVCM概要

タイトル:丸亀製麺「2日から！肉、豚、鶏の鬼おろしぶっかけ」予告篇 (15秒)

放送開始日:2026年5月31日(日)

放送エリア:全国(一部の地域を除く)

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

タイトル:丸亀製麺「鬼おろし祭り！肉ぶっかけに豚しゃぶ、鶏から」篇 (15秒)

放送開始日:2026年6月2日(火)

放送エリア:全国(一部の地域を除く)

URL: <https://youtu.be/ITelx5V6i3E>

タイトル:丸亀製麺「鬼おろしぶっかけがある！豊富な無料薬味がある！」篇 (15秒)

放送開始日:2026年6月15日(月)

放送エリア:全国(一部の地域を除く)

URL: <https://youtu.be/QfCY5j4SZ7s>

丸亀製麺「鬼おろし祭り！肉ぶっかけに豚しゃぶ、鶏から」篇 インタビュー・メイキングムービー

URL: <https://youtu.be/3NOx-sKakQ0>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv01c3ajaWTMKJlJA>

※公式YouTubeにて、5月28日(木)0時からご覧いただけます。

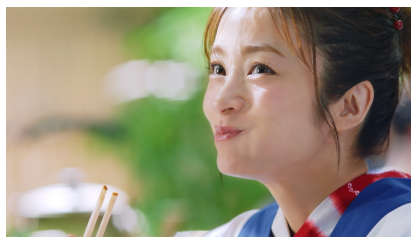
■TVCMカット

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。

丸亀製麺「2日から！肉、豚、鶏の鬼おろしぶっかけ」予告篇



丸亀製麺「鬼おろし祭り！肉ぶっかけに豚しゃぶ、鶏から」篇



丸亀製麺「鬼おろしぶっかけがある！豊富な無料薬味がある！」篇



丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■上戸 彩さんインタビュー

Q1.丸亀製麺の夏の定番「鬼おろしシリーズ」が今年もいよいよ販売となります。今回のTVCMでは、夏の訪れを感じさせるお祭りのようにぎやかさの中で、3種類の「鬼おろしシリーズ」が登場しますが、印象に残っているシーンを教えてください。

やっぱりお祭りの雰囲気って、それだけでテンションが上がりますよね。皆さんが集まって一緒ににぎやかにうどんを食べるシーンは、撮影しながら本当にワクワク楽しかったです。

浴衣でカメラに向かったとき「今年も丸亀製麺の夏がやってきたな」って一足先に夏を感じてワクワクしました。3種類の「鬼おろしシリーズ」がずらっと並んだシーンでは、見た目もすごく豪華で元気をもらえると思うので、ぜひ注目してほしいです。

Q2.今年の夏は『鬼おろし肉ぶっかけうどん』『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』と、異なる味わいがそろいました。3つの多彩な種類から選べるのも魅力ですが、上戸さんが「今の気分であえて一つ選ぶ」としたら、どの商品になりますか。また、その理由も教えてください。

3種類がそろって、「どれにしようかな」って、その選ぶ時間も本当に楽しいですね。それぞれに違った魅力があるので迷ってしまうんですけど、あえて今日の気分であえて一つ選ぶとしたら『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』かなって思ってます。今日は「おなかいっぱい食べて楽しみたい」っていうとき、ジューシーな鶏からと鬼おろしのザクザクした食感が本当においしいです。その日の自分にぴったりな「鬼おろし」を見つけて、皆さんもお祭り気分楽しんでほしいです。

Q3.「鬼おろしシリーズ」をはじめ丸亀製麺のうどんは、8種類の無料の薬味・トッピングを組み合わせることで、1商品につき250通り以上もの楽しみ方ができるのも魅力です。上戸さんが、他に「鬼おろしシリーズ」と一緒に試してみたい組み合わせはありますか。

夏なので「わかめ」とか「天かす」とか、そういうさっぱり系も入れながら、お肉のジューシーさといろんな薬味を組み合わせ、様々な表情を楽しめるのが丸亀製麺の良さだなって感じています。ぜひ皆さんも、いろいろ試して自分のお気に入りを見つけていただきたいなって思います。

Q4.以前、この「鬼おろしシリーズ」の撮影が始まると「夏が来るんだな」と、夏の訪れを感じるとお話いただきました。上戸さん流の「暑い夏をハッピーに過ごすための秘訣」がありましたら、ぜひ教えてください。

まず、夏の旬の食材をたくさん食べる。外で遊んでいっぱい汗をかく。そして、いっぱい笑うってことですかね。

Q5.最後に、この夏、丸亀製麺で「鬼おろしシリーズ」を楽しみにしているお客さまへメッセージをお願いします。

今年も夏が始まりましたね！夏の定番、丸亀製麺の「鬼おろしシリーズ」がやってきました。今年は例年よりもさらに暑い夏となりそうですが、丸亀製麺のこだわりが詰まったうどんを、ぜひ皆さんに楽しんでいただきたいです。丸亀製麺では、北海道産小麦100%と塩、水のみを使って、お店で粉から打ち、打ち立て・茹でたてを提供しています。そうしたこだわりがあるからこそ、水できゅっと締めたときに独自のつるつとした食感や喉ごしの良さが生まれるのだと思います。その喉ごしのいいうどんに、シャキシャキの鬼おろしが合わさることで、夏にぴったりのさっぱりとしたおいしさが楽しめるのが「鬼おろしシリーズ」の一番の魅力だと感じました。3種類のお肉で、それぞれ違った味わいが楽しめるので、その日の気分に合わせて選べるのも魅力的だと思います。私も3種類それぞれをいただきましたが、その日の気分に合わせて自分にぴったりな一杯を選んで楽しんでいただけたら嬉しいです。暑い夏を、丸亀製麺の「鬼おろしシリーズ」と一緒に元気に乗り切りましょう！

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→

■撮影エピソード

4月某日、夏祭りににぎわいを感じさせる中「鬼おろしシリーズ」のTVCM撮影を実施しました。製麺所の店先には風鈴が飾られ、法被や浴衣姿の人々が行き交うなど、季節感あふれる空気が演出されています。上戸さんも浴衣に特製の法被を羽織り、撮影に臨みました。撮影前には監督と声のトーンを丁寧に確認しながら本番に入り「日本の夏には、鬼おろしがある！」というセリフでは、周囲の出演者と息を合わせて力強い掛け声を響かせる様子が印象的でした。

また「鬼おろしシリーズ」を類張るシーンでは、食べ応え抜群の焼きたて牛肉、ひんやり豚しゃぶ、からりと揚がった鶏からと、シャキシャキとした食感の鬼おろしのそれぞれの組み合わせに「う～ん！」と至福の表情をみせる上戸さん。いよいよ「鬼おろしの夏がきた！」と感じさせる上戸さんの食欲をそそる食べっぷりにも注目です。撮影の合間にも共演者「おいしそう！」と声を掛け合いながら、夏らしい“がっつりで、さっぱり”な一杯を楽しんでいる様子でした。無事にすべての撮影を終えると、スタッフから涼しげなブルーの花束が贈られ、和やかな雰囲気の中で撮影は締めくくられました。

■出演者プロフィール



上戸 彩

1985年9月14日生まれ、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・リヴェアリー)絶賛発売中。

映画「SAKAMOTO DAYS」大ヒット上映中。

映画「ズートピア2」Disney+にて配信中！

Prime Original映画「沈黙の艦隊 北極海大海戦」Prime Videoにて配信中！

【商品概要】

商品名	『鬼おろし肉ぶっかけうどん』	『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』	『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』
			
価格(税込)	(並)890円、(大)1,080円、(得)1,270円	(並)860円、(大)1,050円、(得)1,240円	(並)890円、(大)1,080円、(得)1,270円
販売期間	2026年6月2日(火)～7月下旬	2026年6月2日(火)～9月上旬	2026年6月2日(火)～7月下旬
販売店舗	全国の「丸亀製麺」ロードサイド店(主に幹線道路沿い)を中心とした店舗	全国の「丸亀製麺」	
お持ち帰りについて	<p>※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。</p> <p>※一部店舗では販売しておりません。</p> <p>※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。</p> <p>※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。</p> <p>※店舗別の販売状況は特設サイト(https://jp.marugame.com/menu/onioroshinikubukkake/)をご確認ください。</p> <p>※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。</p>		
	<p>お持ち帰り可能商品です。</p> <p>※お持ち帰りの場合は、うどんのサイズは(並)(大)のみとなります。</p> <p>※容器代として1杯につき50円を別途頂戴します。</p> <p>※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。</p>		

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

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→

《丸亀製麺の夏の定番「鬼おろしシリーズ」が今年も登場！》

年々暑さが厳しさを増す中、2026年の夏も全国的に気温が高くなることが予測されています。さらに今年は、最高気温40℃以上の日を指す「酷暑日」が新たに設定されるなど、例年以上に厳しい暑さへの関心が高まっています。気温が上がり続け、早くも夏バテになりそうな6月。食欲が落ちがちな日が続くこの夏にもうれしい、がっつりでさっぱりな「鬼おろしシリーズ」が今年も登場します。

今年は夏の定番「鬼おろしシリーズ」から、3種類が全国の「丸亀製麺」に勢ぞろい。初登場から10年以上経過し、登場するたびに人気のじゅわっと甘辛く焼いた旨みあふれる牛肉の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』や、特製だしに漬け込んだひんやり、やわらかな豚しゃぶをのせた『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』、からりとジューシーに揚げた鶏からの『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』、それぞれ異なる味わいから、その日の気分で選ぶことができます。粗めにすりおろしたシャキシャキとした食感の鬼おろし、柑橘香る特製ぽん酢、食べ応えのある具材が重なることで、“がっつりで、さっぱり”を叶える、暑い今年の夏こそ食べたくなる一杯です。



《がっつりで、さっぱり。夏に食べたくなる定番の一杯

夏の一番人気『鬼おろし肉ぶっかけうどん』

ご注文ごとに目の前で焼き上げる牛肉は、すっきりとした甘さの割り下で味付けし、じゅわっと焼ける音や香りが食欲をそそります。大根の旨みや風味をしっかり感じられるように粗めにすりおろした鬼おろしに、柑橘香る特製ぽん酢が全体の味を引き締めます。甘辛い牛肉の旨みと、鬼おろし、特製ぽん酢の爽やかさを同時に感じられる一杯です。



《ひんやり、さっぱり。暑い日でも心地よく食べられる一杯

『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』

豚しゃぶはお店で丁寧に湯通しし、風味豊かな特製だしに漬け込むことで、ひんやりとした、やわらかな食感に仕上げています。豚しゃぶと相性ぴったりな、醤油の効いた濃いめのだしに漬け込んだなすの揚げびたしは、噛めばじゅわっと冷たいだしの旨みが広がります。冷うどんやシャキシャキ食感の鬼おろしと合わせ、一体感ある味わいです。



《がっつり満足感。夏でも食べたい一杯

『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』

鶏もも肉のから揚げは、店内でにんにく醤油ベースの特製だれで味付けし、一つひとつ丁寧に揚げられています。外はかりっと、中はじゅわっと旨みが溢れる鶏からは、鬼おろしと爽やかな特製ぽん酢、刻み柚子と一緒に食べれば、がっつりボリュームがありながらもさっぱりとお召上がりいただけます。



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→

■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、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/>