

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6月2日  
株式会社丸亀製麺

### うどん生まれ※1のもっちり食感「丸亀うどんーなつ」 みずみずしい桃をイメージした夏限定！ じゅわっと香り広がる『丸亀うどんーなつ もも風味』新登場 暑い日にひんやり楽しむ“夏のうどんーなつアレンジ”も初公開 ～2026年6月2日(火)より全国の丸亀製麺で販売開始～

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、うどん生まれ※1の「丸亀うどんーなつ」の新味として「もも風味」を2026年6月2日(火)から全国の丸亀製麺で販売します。

「丸亀うどんーなつ」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、もっちり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からご好評いただき、おかげさまで累計販売数が2,600万食※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4月末の期間「丸亀うどんーなつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数



『丸亀うどんーなつ もも風味』は、夏にぴったりな爽やかな香りとやさしい甘みが特長です。ひと口食べると「丸亀うどんーなつ」ならではのもっちり食感とともに、やさしい甘みと香りがじゅわっと広がります。すっきりとした後味で、暑い日にも食べ進めやすい味わいに仕上げています。桃をイメージした元気いっぱいのビタミンカラーの『丸亀うどんーなつ もも風味』専用パッケージに入れてお渡しします。

### 《ひんやり、もっちり！暑～い日に食べたい“夏のうどんーなつアレンジ”》

今年の夏は全国的に平年より気温が高く、例年より早いペースで暑さが厳しくなることが見込まれています。冷たいうどんを楽しんだ後の甘いひと品として、そのまま味わうのはもちろん、ひんやりアレンジを楽しむのもおすすめです。『丸亀うどんーなつ もも風味』をさらに楽しめる、ひんやりアレンジ3種類をご紹介します。



①冷やすだけ！  
ひんやり夏うどんーなつ



②間違いない！  
うどんーなつサンデー



③ちょっと一工夫！  
濃厚ごほうびうどんーなつ

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→

①食べる前に10分程度冷蔵庫で冷やすと、ひんやり・もっちもちな「夏うどん」が完成！  
爽やかな「もも風味」は、アイスティーとも相性抜群です。

②「丸亀うどん」にバニラアイスやフルーツを添えるだけで、お手軽なサンデーができあがり。  
冷たいアイスにもっちもちのうどん、「もも風味」が合わさり、ひんやり、爽やかに楽しめます。

③クリームチーズとはちみつをトッピングすれば、いつものおやつ時間を少し贅沢に楽しめるひと品に。  
チーズ・はちみつのまろやかさが相性よく重なります。

## 《この夏「丸亀うどん」は選べる4種の味わい！気分に合わせて楽しめるラインアップ》

この夏は、新作の「もも風味」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」の4種を展開します。プレーンの「丸亀うどん」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。うどんを食べた後の甘いひと品としてはもちろん、小腹がすいたときのおやつや、ご家族・ご友人とのリラックスタイムにもおすすめです。

**新登場**



### 『丸亀うどん もも風味』

みずみずしい桃をイメージした、夏にぴったりな味わい。ひと口食べると、うどんのもっちもち食感とともに甘みと香りがじゅわっと広がります。すっきりとした後味で、暑い日にも食べ進められる季節限定の味わいです。



### 『丸亀うどん チョコ味』

もっ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」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 きなこ味』

もっちもちのうどんに合わせて、きなこ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いおいしさです。



### 『丸亀うどん 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どけるような素朴な味わいです。もっ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 もも風味』 300円(税込) 5個入り

『丸亀うどん チョコ味』 350円(税込) 5個入り

『丸亀うどん きなこ味』『丸亀うどん 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 もも風味』 2026年6月2日(火)～無くなり次第終了となります。

『丸亀うどん チョコ味』『丸亀うどん 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 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！食の感動体験を探求するべく、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ジューシーな「もも風味」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いひと品として、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%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、多くのお客さまにご支持いただいています。

## ■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/>

