

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6月25日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺 次の一手は、まさかのうどん!? “ぷるもち”新食感のひんやりスイーツ

“ぷる”んっとゼリーと“もち”とろ食感のうどんプリン生地の2層仕立て

「丸亀うどんプリン」はじめます。

夏にぴったり! 爽やかブルーハワイ、じゅわっと果肉感マンゴーなど全4種が登場

2026年7月7日(火)より全国の「丸亀製麺」にて数量限定で販売

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「丸亀うどんプリン」を2026年7月7日(火)から全国の「丸亀製麺」にて数量限定で販売開始します。



《新しい食の感動体験を。

讃岐うどん専門店の丸亀製麺から、うどん生まれ※1のぷるもち新食感の“プリン”が登場!》

丸亀製麺は食の感動体験を日々探求しています。これまで、打ち立てうどんのおいしさを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「丸亀うどーナツ」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、さらにうどんと「手づくり・できたて」の可能性を広げ、わくわく・楽しさを感じる新たな体験価値を追求しています。

丸亀製麺のうどんの特長であるもちもちの食感を活かし、お客さまがわくわくを感じてもらえる商品を模索し、誕生したのが「丸亀うどんプリン」です。暑い夏に楽しんでもらえる商品として冷たいスイーツを発売するのは、丸亀製麺として初の試みとなります。限定店舗で行ったテスト販売時にSNSで話題となった人気商品を全国販売いたします。

※1 原材料にうどんを30%以上使用しています。

《お店で丁寧に手づくり! 手間ひまをかけることで生まれる、他にはないぷるもち新食感》

「丸亀うどんプリン」は、お店で手づくりしてお客さまへご提供します。毎日粉から打つうどんをベースに、丁寧に火入れを行うことでもちとろ食感のうどんプリン生地を仕込み、一度冷やし、2層目に重ねるゼリー生地を流し込み、冷やし固めることで完成します。ご提供の直前まで冷蔵庫で冷やし、ひんやりとした状態でご提供します。

ひんやりとしたやさしい甘さと、どこか懐かしい素朴な味わいが、暑さに疲れた心と身体に、ほっとするひとときをお届けします。



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→

《「丸亀うどんプリン」は4種の味わいが選べる！

気分に合わせて楽しめるラインアップを290円からご用意》



『丸亀うどんプリン ブルーハワイ』

鮮やかな水色のゼリーには、ごろっとしたフルーツカクテル入り。仕上げにのせた甘酸っぱいフルーツとともに、ひんやり・ぷるもちなおいしさをお楽しみください。



『丸亀うどんプリン あんみつ風』

北海道産小豆のつぶあんとさくらんぼをトッピングしたあんみつ風ゼリー。やさしい甘さとぷるもちの新食感で心ほぐれるひとときに。



『丸亀うどんプリン マンゴー』

マンゴーゼリーは果肉入り。ひと口食べると果実の旨みがじゅわつとあふれます。練乳のまろやかさとマンゴーの甘みが重なり合う、相性抜群の味わいです。



『丸亀うどんプリン あんきなこ』

北海道産小豆を使ったあんこゼリーに、きなこの香ばしさがふわりと広がり、うどんできたプリンとの相性も抜群の一品に仕上げました。どこかほっとする甘みと香りが楽しめます。

【商品概要】

■販売価格：

『丸亀うどんプリン ブルーハワイ』『丸亀うどんプリン あんみつ風』各340円(税込)

『丸亀うどんプリン マンゴー』『丸亀うどんプリン あんきなこ』各290円(税込)

■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。

※本商品はお持ち帰りできません。

※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。

※店舗別の販売状況は特設サイトをご確認ください。

<https://jp.marugame.com/menu/marugameudonpurin/>

■販売期間：

2026年7月7日(火)～無くなり次第終了となります。

■備考：

※『丸亀うどんプリン あんきなこ』のきなこは別添えで提供します。

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

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 →

《「丸亀うどんプリン」4つの特長》

①うどん生まれのぷるもち新食感の“プリン”

丸亀製麺の毎日粉から打つ、もちもちのうどんが「丸亀うどんプリン」の生地
のベースです。

②もちとろ食感を生み出す「もちとろ火入れ製法」

うどんを細かく刻み、練乳などを混ぜることで、まずはなめらかな口当たりをつ
ります。その後はじっくりと火を入れることで、もちもち、とろとろの食感を実現し
ています。絶妙な火加減を見極め、練り上げるひと手間が他にはない食感を生
み出すことにつながります。

③もちとろ食感のうどんプリン生地の上には、ぷるんとゼリーやフルーツ！

丁寧に2層仕込み！

うどんプリン生地をカップに盛り付けたら、冷蔵庫でしっかりと冷やし、固まったら
その上にゼリーを流し込んで再び冷やし固めます。じっくりと仕込むことで
ぷるもち新食感が生まれます。

④うどんを食べた後のデザートにおすすめ！ひんやり冷たい4種の味わい

ブルーハワイ、あんみつ風、マンゴー、あんきなこの4種をご用意しました。食後
にも楽しみやすいひんやりとした味わいと、うどんから生まれたぷるもち新食感
で、丸亀製麺ならではの新しい食の感動体験をお届けします。

■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作り続けています。

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、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、本能が飲む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/>



まさかのうどんて!?

