

ここのうどんは、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7月10日
株式会社丸亀製麺

《暑い夏にぴったりの冷たいうどんがおかげさまで大好評》

打ち立てうどんを水できゅっと締めた、のど越しの良さが楽しめる夏の人気商品

『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』累計680万食※1、
『冷やし明太クリームうどん』累計80万食※2を突破！

TBS系『ジョブチューン』では、2商品そろって満場一致合格！

満場一致合格を記念して、丸亀製麺公式アプリからお得なクーポンも配信中

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、2026年6月2日(火)より販売中の『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』の累計販売数が680万食※1、『冷やし明太クリームうどん』の累計販売数が80万食※2を突破いたしました。

※1 2022年6月15日～2026年7月7日の期間『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

※2 2026年6月2日～7月7日の期間『冷やし明太クリームうどん』を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、北海道産小麦100%、塩、水のみを使って、すべての店で粉からうどんを打っています。打ち立て・茹でたてのうどんをご提供しており、冷たいうどんは、茹で上がったうどんを水できゅっと締めることで、つるりとしたのど越しとしっかりとしたコシをお楽しみいただけます。暑さが厳しさを増す中、食欲が落ちがちな日でもつるつと食べやすい冷うどんは、お客さまからますますご好評をいただいています。

おかげさまで大好評!

680万食突破! ※1

80万食突破! ※2

鬼おろし豚しゃぶぶっかけ

冷やし明太クリームうどん 丸亀製麺

※1 2022年6月15日～2026年7月7日の期間「鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数
※2 2026年6月2日～7月7日の期間「冷やし明太クリームうどん」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

TBS 満場一致合格を頂きました!

2026年7月4日(土)に放送されたTBS系『ジョブチューン～アノ職業のヒミツぶっちゃけます!』では、超一流料理人7名によるジャッジ企画において『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』『冷やし明太クリームうどん』の2商品がともに満場一致で合格を獲得しました。『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』には「おいしかった。豚しゃぶに感動した」、『冷やし明太クリームうどん』には「冷たい麺の最高峰」とのコメントをいただくなど、両商品の味わいが高く評価されました。今後も丸亀製麺は、打ち立て・茹でたてのうどんを通じて、お客さまに食の感動体験をお届けしてまいります。

このたびの満場一致合格を記念し、商品開発のこだわりや誕生の背景を語る開発者インタビューも公開しています。

URL: <https://jp.marugame.com/menu/jobtune2026/>

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→

《『ジョブチューン』満場一致合格記念！公式アプリ限定クーポン》

満場一致合格した『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』『冷やし明太クリームうどん』がお得に楽しめるクーポンは、丸亀製麺公式アプリより取得いただけます。

【配信クーポン内容】※画像はイメージです。

『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』『冷やし明太クリームうどん』

30円引きクーポン

【有効期限】7月12日(日)23時59分

▼丸亀製麺公式アプリ

<https://jp.marugame.com/shop/app/>



《ひんやり豚しゃぶで、がっつり、さっぱり。暑い日でも心地よく食べられる

『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がっています。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。コシのある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。



『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』

(並)860円、(大)1,050円、(得)1,240円

※全国の丸亀製麺にて販売中

※一部店舗では販売していません。

※9月上旬までの期間限定販売

※店舗別の販売状況はこちらをご確認ください。

<https://stores.marugame.com/search?qp=現在地>

[&menu=onioroshibutasyabubukkakeudon](https://stores.marugame.com/search?qp=現在地&menu=onioroshibutasyabubukkakeudon)

※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。

※お持ち帰り可能商品です。

《冷たいクリームベースのだしに、ピリリと辛い明太子が食欲そそる

『冷やし明太クリームうどん』

ひんやりとしたクリームベースのだしが特長の『冷やし明太クリームうどん』は、コク深い4種のチーズに加え、夏でも食べやすいよう、爽やかな辛みのしょうがを効かせた風味豊かな一杯です。

つるりとのお越しのよい冷うどんに、ピリリと辛い明太子や爽やかな大葉が調和し、最後まで食べ飽きないおいしさをお楽しみいただけます。ぜひ全体をよく混ぜてお召し上がりください。



『冷やし明太クリームうどん』

(並)690円、(大)880円、(得)1,070円

※全国の丸亀製麺にて販売中

※一部店舗では販売していません。

※10月上旬までの期間限定販売

※店舗別の販売状況はこちらをご確認ください。

<https://stores.marugame.com/search?qp=%E7%8F%BE%E5%9C%A8%E5%9C%B0&lat=35.6812996&lng=139.7670658&r=3000&menu=hiyashimentaicreamudon>

※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。

※お持ち帰り可能商品です。

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

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%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。



【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/>