

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7月15日
株式会社丸亀製麺

＜今年も「塩」冷えてますよ。＞

暑さが本格化するこれからの季節に、打ち立てうどんもだしも冷たい一杯

昨年初登場の“旨塩だし”がさらにおいしくなった！

昆布とホタテのうまさ際立つ『冷たい旨塩うどん』が今年も登場

こだわりの新作『冷たい山盛り海鮮旨塩うどん』『冷たいねばとろ旨塩うどん』も

2026年7月21日(火)より全国の「丸亀製麺」で期間限定販売

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、食の感動体験を探究し、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、昨年夏にご好評をいただいた『冷たい旨塩うどん』を、2026年7月21日(火)より全国の「丸亀製麺」にて期間限定で販売します。さらに今年は、新たに『冷たい山盛り海鮮旨塩うどん』『冷たいねばとろ旨塩うどん』の2種類も登場します。



《これからの夏本番に食べたい！昨夏ご好評いただいた丸亀製麺の夏の新定番“旨塩だし”が進化！
『冷たい旨塩うどん』に加え、新たに山盛り海鮮・ねばとろの全3種類が登場》

いよいよ夏本番を迎えた7月。日本各地で猛暑日を記録するなど、厳しい暑さが続く中、昨年夏にご好評をいただいた『冷たい旨塩うどん』が今年も登場します。

発売2年目を迎える『冷たい旨塩うどん』は、昆布とホタテの旨みたっぷりの丹精込めた“旨塩だし”を、冷たくのど越しの良いうどんとともに味わう、これからの暑い季節にぴったりの一杯です。昨年初登場し、多くのお客さまにご好評をいただいた丸亀製麺の夏の新定番“旨塩だし”は、昆布とホタテだしの配合を見直すことで、柔らかな口あたりと、海鮮の旨みをより感じられる仕立てに進化し、さらにおいしくなりました。今年は、海鮮の旨みと食べ応え抜群の『冷たい山盛り海鮮旨塩うどん』、「オクラとろろ」でつるつると楽しむ『冷たいねばとろ旨塩うどん』も新たに登場します。

丸亀製麺は、一軒一軒が製麺所であり、すべての店で粉からうどんを打ち、打ち立て・茹でたてをご提供しています。茹で上がったうどんを水できゅっと締めることで、丸亀製麺ならではの滑らかな口あたりと、のど越しの良さ、しっかりとしたコシをお楽しみいただけます。北海道産小麦100%、塩、水のみからつくられる打ち立てのうどんに、昆布とホタテの旨みがぎゅっと詰まった“旨塩だし”をたっぷり絡めてお楽しみください。

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→

《昆布とホタテのうまさ際立つ『冷たい旨塩うどん』》

昆布とホタテの旨みがぎゅっと詰まった“旨塩だし”は、コクがありつつもすっきりとした味わい。仕上げの黒胡椒が、味をしっかりと引き締めます。シンプルな“旨塩だし”だからこそ、のど越しの良い冷うどんとの相性は抜群です。

【こだわり①】昆布とホタテの“旨塩だし”

昆布とホタテだしの配合を見直すことで、口あたりは柔らかく、さらに海鮮の旨みをより感じられる仕立てに進化しました。最初は昆布の優しい旨み、次にまろやかな塩味、後味はコク深いホタテの旨みを感じられます。

【こだわり②】のど越しの良い冷うどん

茹で上がり後、水できゅっと麺を締めることで、口に入れた瞬間からつるつると滑らかな口あたりで、のど越しの良いうどんになります。噛んだ瞬間のもちっと心地よい食感をご堪能ください。

ご提供の際は、再度麺を水にくぐらせ、さらにどんぶりも冷やしてご提供するひと手間も、冷うどんならではの、ひんやり感とともに、のど越しとコシを感じていただけます。

《海鮮の旨みと食べ応え抜群の

『冷たい山盛り海鮮旨塩うどん』》

海鮮の旨みが冷たい“旨塩だし”と合わさり、幾重にも重なるだしのうまさを感じられます。ボリューム満点の海鮮には、甘酸っぱい瀬戸内レモンだれが相性抜群。2種のいかの唐揚げと殻付きあさりをたっぷり贅沢に盛り付けた、夏の食欲を満たす食べ応えのある一杯です。

【こだわり①】2種のいかの唐揚げ

噛むほどにうまさ溢れるスルメイカの唐揚げと、磯の香り広がるいかの磯辺揚げをごろっと贅沢に合わせました。

【こだわり②】たっぷりの殻付きあさり

ぷりぷりの身がたまらない、殻付きあさをたっぷりと盛り付け。殻付きならではの凝縮したあさりの旨みが“旨塩だし”と合わされば、だしの味わいに奥行きを感じます。

【こだわり③】瀬戸内レモンだれとかつお節・焼きバラ海苔

海風と太陽をたっぷりと受けて育った瀬戸内レモン。その果汁を使った甘酸っぱい瀬戸内レモンだれが、いかの旨みを引き立てます。さらにかつお節と焼きバラ海苔をだしに浸せば、より一層コク深いだしに変化します。



《オクラとろろのねばとろ食感でつるっと楽しむ

『冷たいねばとろ旨塩うどん』》

ねばとろ食感がクセになる「オクラとろろ」は、“旨塩だし”と一緒に冷うどんとよく絡み、つるりと食べ進められる一杯です。柚子皮とガリの食欲そそる香り、徳島県産すだちの心地よい爽快感が重なり、後味まですっきりとした味わいです。

※『冷たいねばとろ旨塩うどん』は、一部店舗ではすだちをレモンにかえてご提供いたします。



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→

【こだわり①】ねばとろ食感のオクラとろろ

ねばとろ食感がクセになる「オクラとろろ」は、オクラと長芋のとろろを、お店で丁寧に混ぜ合わせています。“旨塩だし”と一緒に冷うどんとよく絡みます。

【こだわり②】食欲そそる柚子皮とガリ

「オクラとろろ」に忍ばせた柚子皮とガリは、食欲そそる香りと甘みが特徴。さらに特製かえしを加えることでだしの旨みが際立ち、さっぱりとしながらもあと引くうまさです。

【こだわり③】爽やかな徳島県産すだち

爽やかな香りときりっとした酸味の徳島県産すだちを1/2個添えました。お好みの量だけきゅっと絞れば味が引き締まり、心地よい爽快感をお楽しみいただけます。

※『冷たいねばとろ旨塩うどん』は、一部店舗ではすだちをレモンにかえてご提供いたします。



【商品概要】

商品名	『冷たい 旨塩うどん』	『冷たい 山盛り海鮮旨塩うどん』 新作	『冷たい ねばとろ旨塩うどん』 新作
価格 (税込)	(並)590円、(大)780円、 (得)970円	(並)890円、(大)1,080円、 (得)1,270円	(並)690円、(大)880円、 (得)1,070円
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。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 ※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。 ※店舗別の販売状況は特設サイト(https://jp.marugame.com/menu/umashio/)をご確認ください。 ※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。 ※手仕込みのため1日のご提供数に限りがあり、無くなり次第終了とする場合がございます。		
販売 期間	2026年7月21日(火)～ 10月上旬まで販売	2026年7月21日(火)～ 9月上旬まで販売	2026年7月21日(火)～ 10月上旬まで販売
	※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。		
備考	※『冷たいねばとろ旨塩うどん』は、一部店舗ではすだちをレモンにかえてご提供いたします。 ※お持ち帰りの際、うどんのサイズは(並)(大)のみとなります。 ※容器代として1杯につき50円を別途頂戴します。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。		

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

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、食の感動体験を探索し手づくりの「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ます。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索し続けています。

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/>