

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16日

株式会社丸亀製麺

<今年も「塩」冷えてますよ。>

浴衣姿の上戸 彩さんが『冷たい旨塩うどん』を涼しげに堪能！

丸亀製麺の夏の新定番“旨塩だし”に思わず「深いなあ〜」と満足げな表情
つると『ねばとろ旨塩うどん』、食べ応え抜群『山盛り海鮮旨塩うどん』の新作2種も！

丸亀製麺 新TVCM 2026年7月21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、食の感動体験を探索し、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「21日から! 冷たい旨塩うどん、冷えてます」予告篇を2026年7月19日(日)より、丸亀製麺「今年も塩、冷えてますよ。冷たい旨塩うどん」篇を2026年7月21日(火)より全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。



北海道産小麦100%、塩、水のみを使い、打ち立て・茹でたてを水できゅっと締めた冷うどんに、昨年夏にご好評をいただいた“旨塩だし”を合わせた、うどんもだしも冷たい『冷たい旨塩うどん』。今年は“旨塩だし”がさらにおいしくなって登場しました。新TVCM 丸亀製麺「今年も塩、冷えてますよ。冷たい旨塩うどん」篇では、いよいよ夏本番を迎えるこれからの季節に食べたい、昆布とホタテのうまさ際立つ『冷たい旨塩うどん』、「オクラとろろ」のねばとろ食感でつると楽しむ『冷たいねばとろ旨塩うどん』、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』の3種類が登場します。

《浴衣姿の上戸 彩さんが『冷たい旨塩うどん』を堪能！

さらにおいしくなった、丸亀製麺の夏の新定番“旨塩だし”に思わず「深いなあ〜」》

今回のTVCMは、夏らしい植物が生い茂る涼やかな製麺所の店先で、浴衣姿の上戸さんが『冷たい旨塩うどん』をおいそうに味わうシーンから始まります。麺職人が水できゅっと締めた冷たいうどんを丼に盛り付ける様子や、昆布とホタテの旨みたっぷりの“旨塩だし”が注がれる様子が描かれ、暑い夏に食べたくなる『冷たい旨塩うどん』ならではの“冷たいおいしさ”を感じられる映像に仕上がっています。

さらに、上戸さんが“旨塩だし”を味わうシーンでは、口いっぱい広がる旨みに思わず「深いなあ〜」と一言。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”のおいしさをじっくりと堪能する上戸さんの満足げな表情にもご注目ください。

また、本TVCMには新作の『冷たいねばとろ旨塩うどん』『冷たい山盛り海鮮旨塩うどん』も登場。「オクラとろろ」が絡むつると軽やかな一杯から、海鮮の旨みと食べ応えを存分に楽しめる一杯まで、発売2年目を迎えさらにおいしくなった“旨塩だし”の魅力が描かれています。風鈴の音色が響く、涼やかで夏らしい雰囲気も見どころです。

メイキング映像では、浴衣姿で撮影に臨む上戸さんの様子や『冷たい旨塩うどん』を味わった際に思わず表情をほころばせる姿など、本篇では見ることでできないさまざまな表情をご覧いただけます。さらにインタビューでは『冷たい旨塩うどん』をはじめとした各商品の魅力に加え、丸亀製麺の夏の新定番である“旨塩だし”にちなみ、ご自身の定番の夏休みの過ごし方についてもお話しいただきました。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「21日から！冷たい旨塩うどん、冷えてます」予告篇（15秒）

放送開始日: 2026年7月19日（日）

放送エリア: 全国（一部の地域を除く）

URL: <https://youtu.be/IV8FZhPIwK8>

タイトル: 丸亀製麺「今年も塩、冷えてますよ。冷たい旨塩うどん」篇（15秒）

放送開始日: 2026年7月21日（火）

放送エリア: 全国（一部の地域を除く）

URL: <https://youtu.be/WemgD-o4hbY>

丸亀製麺「今年も塩、冷えてますよ。冷たい旨塩うどん」篇 インタビュー・メイキングムービー

URL: <https://youtu.be/Zm3WhrnJGY4>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJljA>

※公式YouTubeにて、7月16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「21日から！冷たい旨塩うどん、冷えてます」予告篇



丸亀製麺「今年も塩、冷えてますよ。冷たい旨塩うどん」篇



丸亀製麺

TORIDOLL→

■上戸 彩さんインタビュー

Q1.今年で2年目を迎える『冷たい旨塩うどん』は、暑い夏に食べたくなる“冷たいおいしさ”に特化した一杯です。実際に召し上がってみて、味わいや夏にぴったりだと感じたポイントを教えてください。

食べた瞬間に冷たいだしがしみわたって、涼しくなるような感覚があって、暑い夏にぴったりの一杯だなと思いました。水できゅっと締めたうどんのつるつとしたのど越しも心地よくて、暑くて食欲が落ちてしまいそうな日でも、するすると食べ進められるおいしさでした。冷たくてさっぱりしているので、夏のおでかけの時や、さっと涼みたい時にも食べたくなる一杯だと思います。まさに暑い日に嬉しい、冷たいおいしさを楽しめるうどんだなと感じました。

Q2.昨年ご好評をいただいた『冷たい旨塩うどん』に加え、今年は『冷たいねばとろ旨塩うどん』『冷たい山盛り海鮮旨塩うどん』も新登場します。それぞれ召し上がってみて、味わいの違いや印象はいかがでしたか。

『冷たい旨塩うどん』は、昆布とホタテの旨みを感じられる、丹精込めた“旨塩だし”が印象的でした。シンプルだからこそ、だしとうどんのおいしさがまっすぐ伝わる一杯だなと思いました。『冷たいねばとろ旨塩うどん』は、オクラやとろろがうどんにしっかりと絡んで、すだちを絞るとさらにおいしくて、よりつるつと食べられました。さっぱり感がありながら満足感もあって、暑い夏にも食べやすい一杯だと感じました。『冷たい山盛り海鮮旨塩うどん』は、海鮮の旨みが“旨塩だし”と合わさって、より贅沢な味わいでした。同じ“旨塩だし”でもそれぞれの印象が違うので、気分に合わせて選べるのが楽しいですね。

Q3.冷たい打ち立てうどんに、冷たいだしと、とにかく“冷たさ”が特長の『冷たい旨塩うどん』ですが、この夏に“冷たく”なるために、ご自宅や仕事場で工夫されていることはありますか？

昨年買った日傘が、こんなにも暑さが変わるんだなというぐらい体感に変化を感じたので、今年も日傘を定期的に使いたいなと思っています。あと、つばの大きい日陰がいっぱいできるような帽子を今年も買ったので、その二つを今年の夏は使いたいなと思っています。

Q4.『冷たい旨塩うどん』は、昨年初登場した丸亀製麺の夏の新定番“旨塩だし”を使用した商品です。上戸さんの中で、最近定番になりつつある夏休みの楽しみや、ルーティンはありますか？

よく夏に友達家族と旅行に行くんですけど、子どもがだんだん大きくなってきて、眠りが深くなってきた分、夜あんまり起きなくなってきたので、子どもたちが寝た後に、地元の友達とかと乾杯するのが、夏の楽しみ、これからの定番になったらいいなって願っています。

Q5.最後に、暑い夏に『冷たい旨塩うどん』『冷たいねばとろ旨塩うどん』『冷たい山盛り海鮮旨塩うどん』を楽しみにしている丸亀製麺のお客さまへメッセージをお願いします。

昨年登場した『冷たい旨塩うどん』が、今年はさらにおいしくなって帰ってきました。口あたりが柔らかく、海鮮の旨みをより感じられる味わいになりました。丸亀製麺さんならではの、打ち立て・茹でたてのうどんを水できゅっと締めた、つるつとしたのど越しに、昆布とホタテの旨みがたっぷりの“旨塩だし”が合わさって、暑い日でもするすると食べられる一杯です。さっぱりしているのに、うどんのコシやだしの旨みもしっかり感じられて、満足感があるところも魅力です。昨年召し上がった方にも、今年初めて食べる方にも、海鮮だしのうまさを味わえる『冷たい旨塩うどん』、「オクラとろろ」の食感が楽しめる『冷たいねばとろ旨塩うどん』、海鮮がたっぷりと盛り付けられた『冷たい山盛り海鮮旨塩うどん』の3種類の冷たいおいしさを、ぜひ今年の暑い夏に楽しんでいただきたいです。

■撮影エピソード

6月某日、葉柳や風鈴が風に揺れ、夏らしい製麺所の店先で『冷たい旨塩うどん』のTVCM撮影が行われました。上戸さんは、商品の涼やかさを連想させる白と緑を基調とした爽やかな浴衣姿でスタジオに登場。撮影前には『冷たい旨塩うどん』に加え、新商品の『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』を試食しました。昆布とホタテの旨みたっぷりの“旨塩だし”の味わいに「めっちゃおいしいですね！」と笑顔を見せる上戸さん。海鮮の旨みと食べ応えを楽しむように『冷たい山盛り海鮮旨塩うどん』をおいしそうに口に運び、さらに「オクラとろろ」が絡むつるつとした食感の『冷たいねばとろ旨塩うどん』に思わず笑みをこぼすなど、撮影前から新商品に期待を膨らませていました。

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→

撮影が始まると『冷たい旨塩うどん』を勢いよくすすめるシーンでは、冷たく締めたのど越しの良いうどんと、“旨塩だし”の味わいを堪能するように「う～ん！」と目を閉じて至福の表情を見せる場面も。“旨塩だし”をじっくり味わうカットでは「深いなあ～！」と、その奥深い味わいに感心した様子を見せていました。また『今年も「塩」冷えてますよ。』というセリフでは、夏の訪れを感じさせる軽やかなトーンでコメントし、涼やかな商品の魅力を表現。無事にすべての撮影が終了すると、スタッフから初夏にぴったりの涼しげなブルーの花束が贈られ、上戸さんは「ありがとうございます！嬉しいです！」と満面の笑顔を見せ、最後まで和やかな雰囲気にもまれながら、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・リヴァリー）絶賛発売中。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	『冷たい 旨塩うどん』	『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』
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→

《丸亀製麺夏の新定番、昆布とホタテの“旨塩だし”が進化！『冷たい旨塩うどん』が今年も登場》

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、冷たき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」でつるっと楽しむ『冷たいねばとろ旨塩うどん』も新たに登場します。



《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。



《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。



《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→

■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、多様な飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感を揺さぶる、本能が歓ぶ感動体験の提供を追求しています。そのためには従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”の両方を高める「心的資本経営」が原動力となると信じています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求することで、予測不能な進化を遂げ、世界で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーとなることを目指し、国内・海外で積極的に展開してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>