

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21日

株式会社丸亀製麺

＜累計680万食※突破！夏本番に食べたい、ひんやり人気の鬼おろし！＞

上戸 彩さんが『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』をつるりで「鬼おいしい！」

**無料の薬味・トッピングで広がる味わい「しび辛ラー油」で“赤鬼おろし”を堪能
丸亀製麺 鬼おろし 新TVCM 第2弾！2026年8月4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「無料薬味で鬼おいしい！鬼おろし豚しゃぶぶっかけ」篇を2026年8月4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、すべての店で毎日粉からつくる、打ち立て・茹でたてを水できゅっと締めた冷うどんにひんやりやわらかく、食べ応えのある豚しゃぶと、シャキシャキとした食感の鬼おろしを合わせた、丸亀製麺の夏の定番『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』。毎年多くのお客さまにご好評いただいている人気商品として、今年も6月より登場し、累計販売数は680万食※を突破しました。

※2022年7月26日(火)～2026年7月7日(火)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

**《丸亀製麺の夏には、『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』がある！無料の薬味・トッピングもある！
上戸彩さんの「今日はしび辛ラー油で“赤鬼”だ！」の掛け声で楽しみ方が広がる新TVCM》**

今回のTVCMでは「丸亀製麺の夏には、豚しゃぶぶっかけがある！そして無料薬味もある！」という上戸さんの掛け声とともに、『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』と無料の薬味・トッピングの楽しみ方を軽快に描いています。つるりとのど越しのよい冷うどんに、ひんやりやわらかな豚しゃぶ、シャキシャキ食感の鬼おろしと柚子の香りが重なる一杯を、上戸さんがすすり、そのおいしさを堪能します。

さらに「しび辛ラー油に、わかめに、しょうが！」というテンポのよい掛け声に合わせて、無料の薬味・トッピングを使った『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』の楽しみ方も次々と登場。にぎやかな夏祭りの中で「今日はしび辛ラー油で“赤鬼”だ！」と「しび辛ラー油」を合わせた“赤鬼おろし”を、上戸さんが「鬼おいしい！」と満面の笑みで味わう姿にもご注目ください。8種類の無料の薬味・トッピングを、その日の気分やお好みに合わせて組み合わせることで、『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』の楽しみ方がさらに広がるTVCMです。

またインタビューでは、上戸さんが『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』の夏の商品ならではの魅力や、無料の薬味・トッピングの楽しみ方についてコメント。ご自身を“〇〇の鬼”で表す質問には「物件チェックの鬼」と答え、意外な一面も明かしました。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

TORIDOLL→

■新TVCM概要

タイトル: 丸亀製麺「無料薬味で鬼おいしい！鬼おろし豚しゃぶぶっかけ」篇(15秒)

放送開始日: 2026年8月4日(火)

放送エリア: 全国(一部の地域を除く)

URL: <https://youtu.be/PKks6mwy6l0>

丸亀製麺「無料薬味で鬼おいしい！鬼おろし豚しゃぶぶっかけ」篇 インタビュー・メイキングムービー

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

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJA>

※公式YouTubeにて、7月21日(火)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「無料薬味で鬼おいしい！鬼おろし豚しゃぶぶっかけ」篇



■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・リヴェリー)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！

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■上戸 彩さんインタビュー

Q1. いよいよ夏本番を迎え、これからますます暑くなる季節に本TVCMが放映されます。上戸さんは、『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』のどのようなところに、夏らしい魅力を感じられましたか。

『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』は、ひんやり冷たい豚しゃぶにシャキシャキの鬼おろしが合わさっていて、夏らしいおいしさがぎゅっと詰まった一杯だと思います。つるつとしたのど越しの良いうどんと一緒に食べることで、暑い日でもさっぱりと心地よく楽しめるのが魅力です。暑い季節にぴったりの一杯だなと感じました。

Q2. 暑さが厳しい時期には、食事にも“さっぱり感”や“食べやすさ”を求める方が多いと思います。上戸さんは、『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』を召し上がる際、さらにさっぱり感を加えたい場面や、より食べやすく楽しみたい場面では、どのような無料の薬味・トッピングを合わせたくになりますか。

私が普段丸亀製麺に行った時は、青ねぎや、おろししょうがをかけるのですが、今日の撮影でしび辛ラー油をいただいて、本当においしかったので、次お店に行った時はしび辛ラー油をかけてみようかなと思いました。その日の体調や気分に合わせて(無料の薬味・トッピングを)選べるのが、丸亀製麺さんならではの魅力だなと感じています。

Q3. 今回のTVCMでは、無料の薬味・トッピングのアレンジを“赤・青・黄の鬼”になぞらえて表現していますが、上戸さんご自身を“〇〇の鬼”で表すとしたら、何鬼ですか？

私は「物件チェックの鬼」です。物件を探しているわけではないのですが、物件を見るのが小さい時から大好きで、小さい時はよく間取りにベッドを書いたり机を書いたり、なんて夢を広げていました。今は、写真などを見て「この家、日当たりいいなあ」とか「こういう家って素敵だな」っていうのを見るために「物件チェック」をするのが好きです。

Q4. 最後に、この夏『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』を楽しみにしているお客さまへメッセージをお願いします。

本格的な夏がやってきて、『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』がさらにおいしい季節になりました。ひんやり冷たい豚しゃぶと、柚子のさわやかな香り、そしてシャキシャキの鬼おろしが合わさって、暑い夏にもさっぱり楽しめる一杯だと思います。そのままで十分おいしいですが、8種類の無料の薬味、そしてトッピングを組み合わせることで、また違った味わいや楽しみ方が広がるのも大きな魅力ですね。ぜひ、この夏は無料の薬味・トッピングで自分だけのお気に入りの楽しみ方を見つけながら、『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』のいろいろな表情を楽しんでいただけたら嬉しいです。

■撮影エピソード

新TVCM 丸亀製麺「無料薬味で鬼おいしい！鬼おろし豚しゃぶぶっかけ」篇は、前回のTVCMに続き、祭囃子に乗せた、夏祭りのにぎやかさの中で撮影を実施。浴衣に法被を羽織った上戸さんが、8種類の無料の薬味・トッピングで『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』をさらにおいしく味わう姿を撮影しました。

普段から丸亀製麺のお店では、青ねぎやおろししょうがをかけて無料の薬味・トッピングを楽しまれているという上戸さん。今回の撮影では「しび辛ラー油」を合わせた“赤鬼おろし”を召し上がっていただきました。ひんやり冷たい豚しゃぶとシャキシャキ食感の鬼おろしに「しび辛ラー油」のkok深い辛さが重なる一杯を味わい、思わず「鬼おいしい！」と笑顔を見せる上戸さんの表情にも注目です。

「しび辛ラー油に、わかめに、しょうが！」という夏祭りの掛け声を思わせるテンポのよいフレーズとともに、無料の薬味・トッピングで楽しみ方が広がる今回のTVCM。上戸さんの明るい表情と、夏らしい“がつつりで、さっぱり”な一杯をお楽しみください。

《ひんやり、さっぱり。暑い日でも心地よく食べられる一杯『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』》

『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』は、打ち立て・茹でたてを水できゅっと締めた、つるりとのど越しのよい冷うどんに、ひんやりとした豚しゃぶ、シャキシャキとした食感の鬼おろし、柚子のさわやかな香りを合わせた、暑い日にもさっぱりとお召し上がりいただける一杯です。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げています。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。



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→

《“赤・青・黄”の鬼おろしの楽しみ方！8種類の無料の薬味・トッピングで、自分好みの一杯に》

丸亀製麺では、うどんをさらに自分好みに楽しめる、無料の薬味・トッピングをご用意しています。『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』も、その日の気分やお好みに合わせて無料の薬味・トッピングを組み合わせることで、さらに味わいが広がります。シャキシャキとした食感とさわやかな香りの「青ねぎ」、すっきりとした辛みと香りの「おろししょうが」、さくさく食感を加える「天かす」、柑橘の香りとピリッとした辛みが楽しめる「香七味」、風味豊かな「すりごま」、後味をさっぱりと締める「わさび」、磯の香りとみずみずしい食感の「わかめ」、6種類のスパイスを使用した「しび辛ラー油」の全8種類から自由に組み合わせることができます。



・「しび辛ラー油」で“赤鬼おろし”

コク深い辛さを感じたい日は「しび辛ラー油」を合わせた“赤鬼おろし”がおすすめです。ひんやり豚しゃぶの旨みとぶっかけだしにラー油の旨みが溶けだし、ガツンとした味わいをお楽しみいただけます。
※「しび辛ラー油」はしびれる辛さが特徴です。召し上がる量にご注意ください。

・「わかめ」で“青鬼おろし”

よりさっぱり味わいたい日は「わかめ」をのせた“青鬼おろし”に。みずみずしい食感と磯の香りが加わり、大根の旨みを感じる鬼おろしや柑橘香る特製ぼん酢とともに、よりさっぱりとした味わいに仕上がります。

・「おろししょうが」で“黄鬼おろし”

すっきりとした辛みや香りを楽しみたい日は「おろししょうが」をのせた“黄鬼おろし”がおすすめです。『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』にアクセントを加え、よりきりりとした味わいをお楽しみいただけます。



【商品概要】

商品名	『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』  
価格(税込)	(並)860円、(大)1,050円、(得)1,240円
販売期間	2026年6月2日(火)～9月上旬予定
販売店舗	※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。 ※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/onioroshinikubukkake/)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。
お持ち帰りについて	お持ち帰り可能商品です。 ※お持ち帰りの場合は、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/onioroshinikubukkake/>

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、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/>