

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9月15日
株式会社丸亀製麺

＜ご存知でしたか？うどんには、二つの顔があることを＞

“ふわっ”とした「釜抜き」「つるん」とした「締め」

丸亀製麺 初の試み

食べ比べ用「ひと口うどん」無料配布

全国の丸亀製麺にて2026年9月18日(金)・19日(土)の2日間限定

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9月18日(金)・19日(土)の2日間、全国の丸亀製麺にて、食べ比べ用「ひと口うどん」を無料で配布します。

期間中、うどんの仕立てが「釜抜き」の商品をご注文いただいた方には「締め」を、うどんの仕立てが「締め」の商品をご注文いただいた方には「釜抜き」を、食べ比べ用「ひと口うどん」として無料でご提供します。ご注文のうどんとは異なる仕立てを味わうことで、仕立てによって変わる見た目や食感、味わいの違いを実感していただける、この機会だけの特別な体験です。

《食べ比べ用「ひと口うどん」をお配りする背景とは？》

一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、すべての店で粉からうどんを打ち、茹でたてのうどんを提供しています。さらに、毎日うどんに向き合っている麺職人たちは、その日の気温や湿度などを感じ取り、その日にお出しするうどんを丁寧に仕立てます。うどんは茹でる工程までは同じでも、その後の仕立てによって「釜抜き」と「締め」という二つの「顔」となり、見た目や食感、おいしさにも違いが生まれます。

その「顔」の違いを知っていただくことで、皆さまのうどん体験が、さらにわくわくするものと信じて今回の機会を設けました。手仕事ならではのうどんの「顔」の違いを、ぜひご体感ください。



《顔が違えば、おいしさも違う。うどんには二つの顔がある「釜抜き」「締め」とは？》

丸亀製麺では、商品のおいしさを最大限に引き出すため、商品に合わせて「釜抜き」と「締め」の二つの仕立てを使い分けています。それぞれの商品の味わいや具材との組み合わせを踏まえ、どちらの仕立てがよりおいしさを引き出せるかまで考えて、一杯をつくり上げています。

「釜抜き」は、茹で上がった麺を釜から直接すくい上げ、表面の毛羽立ちを残したまま、水分をたっぷり含んだふっくらとした仕上がりに。口に入れた瞬間のふわっとしたやわらかさと、もちもちとした食感を味わえます。一方、「締め」は、茹で上がった麺を冷水で締めることで麺が引き締まり、角が立ちます。さらに、きゅっとしたくびれが生まれることで、つるんとした喉ごしに仕上がります。

こうした二つの仕立てのおいしさを支えているのが、店内で日々うどんを打ち、茹でる麺職人たちです。同じうどんでも、仕立てによって異なる食感や味わいが生まれるからこそ、その日の気分や好みから「釜抜き」「締め」を選ぶのも、丸亀製麺のうどんの新しい楽しみ方のひとつです。



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→

《「釜抜き」と「締め」二つの顔を食べ比べできる2日間》

期間中は、うどんの仕立てが「釜抜き」の商品をご注文いただいた方には「締め」を、うどんの仕立てが「締め」の商品をご注文いただいた方には「釜抜き」を、食べ比べ用「ひとろうどん」として無料でご提供します。ご注文いただいた商品とは異なる仕立てのうどんを一緒に味わうことで、「釜抜き」と「締め」それぞれの食感や味わいの違いをお楽しみいただけます。

【実施期間・店舗】

実施日：2026年9月18日（金）・19日（土）

実施店舗：全国の丸亀製麺

※信州中野店、ThinkPark店は改装休業中のため実施いたしません。

※東京ドームシティ店、羽田空港第1ターミナル店、羽田空港第2ビル店、駒澤大学店、東洋大学店、イオンモール熊本店では実施いたしません。

実施時間：終日

※ラストオーダーの時間に準じます。

実施内容：うどんの仕立てが「釜抜き」の商品をご注文いただいた方には「締め」を、うどんの仕立てが「締め」の商品をご注文いただいた方には「釜抜き」を、食べ比べ用「ひとろうどん」としてご提供します。

ご注意事項：

※対象期間中、店内にてお食事のお客さまを対象に、うどん一杯につきおひとつずつ、無料でご提供いたします。

※店内にてお召し上がりください。

※お問い合わせは各店舗までお願いいたします。

特設サイト：<https://jp.marugame.com/campaign/2026/>

《好きな商品は「釜抜き」「締め」どちら？「丸亀製麺うどん味わい分類表」》

丸亀製麺では、商品によって異なるうどんの仕立てを分かりやすくご紹介する「丸亀製麺うどん味わい分類表」を作成しました。普段お召し上がりいただいているうどんが「釜抜き」と「締め」のどちらなのか、ぜひ確かめてみてください。

丸亀製麺うどん味わい分類表

2026年9月10日時点

茹でたてを
釜からそのまま

釜抜き

水で締める

締め

かけだし	ぶっかけだし	だししょうゆ（常溫のみ）	そのほか	旨強だし
	 釜揚げうどん つけつゆ	 釜玉うどん  明太釜玉うどん		
 かけうどん  きつねうどん  焼きたて肉うどん	 ぶっかけうどん  焼きたて肉ぶっかけうどん  とろ玉うどん		 カレーうどん カレーだし  濃厚魚介豚つけ汁うどん 濃厚魚介つけ汁	
メニュー表の 温 冷 アイコンは「うどんの温度」を表しています。				
		 おろし醤油うどん  おろし醤油うどん  青唐おろし醤油うどん		
 ぶっかけうどん  焼きたて肉ぶっかけうどん  明太とろろぶっかけうどん	 とろ玉うどん  ごろうどん つけつゆ  青唐おろしぶっかけうどん		 旨辛豚つけ汁うどん  冷やし明太クリームうどん 明太ベースのクリームだし  こく旨ごまだれ豚玉うどん ごまだれ	 冷たい旨強うどん  冷たいねばとろ旨強うどん

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た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/>