

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9月16日

株式会社丸亀製麺

上戸 彩さんが二つのうどんの顔を確認、食べ比べ

ふわっと「釜抜き」つるんと「締め」に、顔が違くと「おいしさも違う！」と言
丸亀製麺 新TVCM 2026年9月19日(土)より全国で放送開始

食べ比べ用「ひと口うどん」無料配布も2日間限定で今週末実施！

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、俳優の上戸 彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「うどんには、二つの顔がある。」篇を2026年9月19日(土)より全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。

さらに、9月18日(金)・19日(土)の2日間、全国の丸亀製麺にて実施する、食べ比べ用「ひと口うどん」の無料配布にあわせて、9月16日(水)より、新TVCM 丸亀製麺「顔の違い、確かめて。食べ比べ用ひと口うどん」予告篇を、9月18日(金)より、新TVCM 丸亀製麺「顔の違い、確かめて。食べ比べ用ひと口うどん」篇を放送いたします。

本イベントでは、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「ひと口うどん」として無料でご提供します。TVCMにも登場する二つの「顔」を味わうことで、見た目や食感、味わいの違いを確かめてみてください。



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。また「打ち立て・生」のうどんを、さらにおいしく召し上がっていただくために、商品に合わせて茹で上がった麺を釜から直接すくい上げる「釜抜き」、冷水で締める「締め」を使い分けています。

今回の新TVCM 丸亀製麺「うどんには、二つの顔がある。」篇では、「顔が違えば、おいしさも違う。」というメッセージのもと、丸亀製麺のうどんが持つ二つの特徴に着目し、それぞれの食感や味わいの違いを丁寧に描いています。

《丸亀製麺のうどんの二つの「顔」の違いを上戸さんがじっくり見て、ひと口食べて体感
ふわっと「釜抜き」つるんと「締め」二つの顔を食べ比べできるイベントも》

今回のTVCMでは、丸亀製麺の店内で、上戸さんが箸で持ち上げたうどんをじっと見つめるシーンから始まります。表面が毛羽立ち、ふわっとした見た目の「釜抜き」をひと口頬張ると、ほのかな小麦の香りともちもちとした食感に、思わず表情がほころぶ上戸さん。さらに、冷水できゅっと締めることでつるんとした見た目の「締め」では、心地よい喉ごしを楽しみながら、満足そうに箸を進められていました。

上戸さんの表情やコメントを通して「釜抜き」と「締め」という二つの顔を見て、食べ比べることで、うどんは茹でる工程までは同じでも、仕立てによって変わる見た目や食感、味わいの違いが生まれることが伝わってきます。

最後は「今日のあなたのうどんはどっち？」という上戸さんの問いかけで締めくくられ、思わず店舗でその違いを確かめてみたくなるTVCMとなっています。

さらにインタビューでは「最近改めて魅力を感じたこと」や「今回のイベントで体験してほしいポイント」についても、上戸さんにお話いただきました。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

TORIDOLL→

■新TVCM概要

タイトル: 丸亀製麺「顔の違い、確かめて。食べ比べ用ひとろうどん」予告篇 (15秒)

放送期間: 2026年9月16日(水)～9月17日(木)

放送エリア: 全国(一部の地域を除く)

URL: https://youtu.be/5btTtU_wGYc

タイトル: 丸亀製麺「顔の違い、確かめて。食べ比べ用ひとろうどん」篇 (15秒)

放送期間: 2026年9月18日(金)～9月19日(土)

放送エリア: 全国(一部の地域を除く)

URL: <https://youtu.be/3roFIGmMEBU>

タイトル: 丸亀製麺「うどんには、二つの顔がある。」篇 (15秒)

放送開始日: 2026年9月19日(土)

放送エリア: 全国(一部の地域を除く)

URL: <https://youtu.be/OfME4D21dAc>

丸亀製麺「うどんには、二つの顔がある。」篇 インタビュー・メイキングムービー

URL: <https://youtu.be/WVLnNlt1ziI>

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

※公式YouTubeにて、9月16日(水)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「顔の違い、確かめて。食べ比べ用ひとろうどん」予告篇

丸亀製麺「顔の違い、確かめて。食べ比べ用ひとろうどん」篇



丸亀製麺「うどんには、二つの顔がある。」篇



丸亀製麺

TORIDOLL→

■上戸 彩さんインタビュー

Q1.今回のTVCMでは、茹で上がった麺を釜から直接すくい上げる「釜抜き」と、冷水で締める「締め」という、丸亀製麺のうどんの二つの仕立てを描いています。上戸さんが撮影を通じて感じたことや印象に残ったシーン、注目してほしいポイントを教えてください。

茹で釜から直接丼に盛り付ける「釜抜き」と、冷水で締める「締め」という、二つの仕立てを知ってもらうために、麺をよく見たり、食感を確かめながら味わったりするシーンが特に印象に残っています。撮影の中でも、同じうどんでも仕立てによって見た目や食感、おいしさの感じ方が変わるので、その違いに改めて驚きました。こうしたうどんを生み出せるのは、お店で粉からうどんを打ち、麺職人の皆さんが一杯ずつ丁寧に向き合っている丸亀製麺だからこそなのだと思います。皆さんにもこの違いを知ってもらえるきっかけになったらうれしいです。

Q2.今回改めて「釜抜き」と「締め」のうどんを味わっていただきましたが、それぞれの食感やおいしさにどのような違いを感じましたか。また、それぞれのどのような気分や場面で楽しみたいですか。

「釜抜き」は、ふわっともちもちの食感で、ほのかに小麦の香りが感じられました。温かいうどんをゆっくり味わいたいときや、ほっとしたい気分のときに楽しみたいです。「締め」は、艶があり、つるりとした喉ごしとしっかりとした弾力があって、同じうどんでも仕立てによってこんなに印象が変わるのだと改めて感じました。滑らかな口あたりでさっぱりと食べたいときや、麺のコシや食感をしっかり楽しみたいときに選びたいくなります。どちらも違うおいしさがあるので、本当は両方食べたいです！

普段お店で食べているうどんがどちらの仕立てなのか、次に丸亀製麺さんへ行ったときに、ぜひ確かめてみたいと思います。こうして食べ比べることで、商品一つひとつの味わいに合わせて丁寧に仕立てられていることも、実感できたように思います。今回のTVCMをきっかけに、丸亀製麺のうどんには実は二つの顔があることを、より多くの方に知っていただけたらうれしいです。

Q3.丸亀製麺のうどんは「釜抜き」と「締め」という仕立ての違いを知ること、これまで気づかなかった魅力を改めて感じていただけたと思います。同じように、上戸さんが長く続けていることや身近にあるものの中で、最近改めて魅力や大切さを感じたことはありますか。

私は「体重計」ですね。この仕事をしているというのも理由の一つなのですが、毎日体重計に乗ることは昔から日課にしています。むくみとか、そういうのも体重で一番分かりやすく出るので、体重計を信じてこの仕事を続けています。

Q4.丸亀製麺ではシルバーウィークに、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」のひと口うどんを提供する、うどんの食べ比べができるイベントを初めて実施します。実際に食べ比べてみた上戸さんから、このイベントで皆さんに体験してほしいポイントを教えてください。

食べ比べてみると「本当に違うんだ！」という驚きと発見があると思います。普段は選んでいない仕立ても試せると思うので「釜抜き」と「締め」、それぞれを食べ比べることで、自分の好みも見つけられるかもしれません。ぜひ足を運んで体験してみてください。

Q5.最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

今回のTVCMを通じて、同じうどんでも「釜抜き」と「締め」という仕立てによって、食感やだしの絡み方が大きく変わることを改めて感じました。普段選んでいるうどんとは異なる仕立てを味わうことで、丸亀製麺が粉から打つうどんのこだわりと、これまで気づかなかったおいしさや新しい魅力を発見していただけたと思います。ぜひこの機会に、麺をよく見て、ひと口ずつ味わいながら、二つの仕立ての違いをお店で実際に確かめていただけたらうれしいです。一軒一軒すべての店で粉からうどんを打っている丸亀製麺ならではのうどんのおいしさを、皆さんそれぞれの楽しみ方で味わってみてください。

■撮影エピソード

7月某日、湯気が立ち上る大きな茹で釜が印象的な製麺所にて、新TVCMの撮影を実施しました。茹で上がった麺を釜から直接すくい上げるふわっとした「釜抜き」と、冷水で締めるつるんとした「締め」。丸亀製麺のうどんの二つの「顔」に着目した今回のTVCMでは、上戸さんがうどんをじっと見つめたり、実際に食べ比べたりしながら、その違いを確かめる姿を描いています。

撮影中は、監督とともにうどんを持ち上げる位置や見せ方を入念に確認。映像越しでも二つの顔の違いがしっかりと伝わるよう、細部までこだわりながら撮影に臨まれていました。また『釜揚げうどん』を味わうシーンでは「釜抜き」ならではのもちもちとした食感に「う～ん！」と声を漏らし、至福の表情を見せる場面も。さらに撮影の合間には、二つの仕立てを実際に食べ比べて「本当に違う！」と改めてその違いに驚いた様子で、それぞれのおいしさの違いを実感されているようでした。

撮影の最後に、麺職人から花束が贈られると、上戸さんは「ありがとうございました！」と満面の笑みで感謝を伝え、温かな拍手に包まれながら撮影は終了しました。

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→

■出演者プロフィール



上戸 彩

1985年9月14日生まれ、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！

《「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「ひと口うどん」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と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「ひと口うどん」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	かけだし	ぶっかけだし	だししょうゆ (※温のみ)	その他	※全品 旨塩だし
水で締める 締め	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。				
冷たいだし					

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/>