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→

Press Release

2026年10月20日
株式会社丸亀製麺

《秋本番！肌寒い日にあつあつでコク深い味わいを》
打ち立てうどんに絡む濃厚味噌だしが新登場！がっつり豚肉と山盛り野菜！“コク濃（のう）”な一杯

新作『濃厚味噌だしうどん』

～2026年10月27日（火）から全国の丸亀製麺にて販売開始～

コク深い濃厚味噌も！ガツンとニンニクのまぜうどんも！この秋に楽しむ二つの味わい

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、新作のがっつり豚肉！『濃厚味噌だしうどん』を2026年10月27日（火）から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。

また、この秋「丸亀製麺」では、10月6日（火）から好評販売中のガツンとニンニク！『肉辛まぜうどん』もご用意しています。選べる二つの味わいをお楽しみください。

《肌寒い日は“濃厚日和”！秋本番に楽しむ、心も体も温まる“コク濃”な『濃厚味噌だしうどん』》

朝晩の空気に少しずつ肌寒さを感じるようになり、季節の移ろいを感じ始めるこの時期。毎日の食事にも、求める味わいや食べたいものの変化が自然と表れてきます。実際に、丸亀製麺が実施した食欲に関する実態調査※1では、76.6％の人が「秋になった」と感じ始めるのは10月以降と回答。10月はいよいよ秋の訪れを実感する人が増えるタイミングです。そんな秋本番に恋しくなるのが、温かさとともに、香ばしくコク深い味わいなのではないでしょうか。丸亀製麺では、この時期に楽しみたい“コク濃”な『濃厚味噌だしうどん』をお届けします。

※1 丸亀製麺が2026年8月に実施した「9月の食欲」に関する実態調査　対象者：20代～50代 男女445名　調査方法：インターネット調査

『濃厚味噌だしうどん』は、ほのかな渋みも感じるコクのある八丁味噌にまろやかな甘さの白味噌を重ねた濃厚味噌だしが特長です。さらに、鶏白湯の旨みも効かせることで、奥行きのある味わいに仕上げました。お店で丁寧に焼き上げた甘辛い豚肉をどっさりと盛り付け、キャベツやもやし、コーンなど、シャキシャキとした食感豊かな野菜を合わせることで食べ応えのある一杯に。麺職人が毎日粉からつくる打ち立てうどんにしっかり絡んで、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

うどんは濃厚な味噌だしによく絡むよう、茹で上がった麺を釜から直接すくい上げる「釜抜き麺」を使用。もちもちのうどんに、こっくりとした味噌のコクと鶏白湯の旨みが重なり合う“コク濃”な味わいを最後までご堪能いただけます。

《コク深い濃厚さも、ガツンとニンニクのやみつきな濃厚さも！秋に楽しむ二つの味わい》

秋の「丸亀製麺」では、“コク濃”な『濃厚味噌だしうどん』のほかにも、ガツンとやみつきな濃厚さを味わう『肉辛まぜうどん』が大好評につき販売継続中です。

濃厚味噌だしのコク深い旨みを感じる濃厚さを味わいたいときは『濃厚味噌だしうどん』を、生ニラや生ニンニクでガツンと刺激的なパンチある濃厚さを感じたいときは『肉辛まぜうどん』を。異なる二つの味わいをお楽しみいただけます。

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→

《もちもちの釜抜き麺と相性ぴったり！ 八丁味噌と白味噌が重なる“コク濃”な味噌だしとがっつり豚肉！『濃厚味噌だしうどん』》

【こだわり①】もちもち食感の釜抜き麺がよく絡む 合わせ味噌に鶏白湯の旨み！店内仕込みの“コク濃”味噌だし

濃厚な味噌だしには、味わいの異なる味噌を使用。ほのかな渋みとコクが特長の八丁味噌と、まろやかな甘さの白味噌を合わせ、さらに鶏白湯の旨みを重ねました。店内で混ぜ合わせることで、味噌の香りと奥行きのある濃厚な味わいに仕上げています。

【こだわり②】特製醤油だれで焼き上げた、食べ応えのある豚肉

どっさりと盛り付けた豚肉は、りんご果汁や三温糖でコク深い甘さに仕上げた特製醤油だれを絡め、店内で丁寧に焼き上げています。甘辛い豚肉と濃厚な味噌だしが相性よく調和し、食べ応えも抜群です。

【こだわり③】味噌だしに合う！山盛りのシャキシャキ野菜

キャベツ、もやし、コーンは、素材の甘みを引き出し、シャキっとした食感に仕上げるために、高温でサッと火を通しています。さらに、彩りを添えるほうれんそうも加わって、がっつり豚肉と合わせて野菜もしっかりとお楽しみいただけます。

《無料の薬味やトッピングで『濃厚味噌だしうどん』をもっとおいしく！》

『濃厚味噌だしうどん』は、無料の薬味やトッピングを加えることで、さらにさまざまな味わいをお楽しみいただけます。すっきりとした香りと辛みを加えるおろししょうが、濃厚な味噌だしをまろやかでなめらかな口当たりにするとろろなど、お好みの組み合わせでお楽しみください。

✔香七味で、ピリッと香る辛みを楽しむ

柑橘のさわやかな香りと唐辛子の辛みが、濃厚な味噌だしにぴったり。甘辛い豚肉とも相性が良く、味わいにメリハリを加えます。

おろししょうが

✔おろししょうがで、すっきりとした辛みを追加

さわやかな香りと辛みが広がるおろししょうが。あつあつ濃厚な味噌だしと絡めれば体がぽかぽか、間違いないおいしさです。

とろろ

✔天かすで、さくさく食感をひと足し

さくさくとした食感が楽しい天かすは、コクと旨みをより一層足してくれます。

✔すりごまで、香ばしいコク深い味わいに

すりごまをたっぷりと振り入れることで、香ばしい香りが広がり、濃厚なごま味噌だしに変化します。

✔とろろで、とろふわまろやかに

とろろ※を加えると、もちもちの釜抜き麺によく絡み、とろっとふわっとまろやかな味わいに。うどんと一緒に食べることで、なめらかな口当たりが楽しめます。

温泉玉子

✔温泉玉子で、濃厚なとろける味わいに

温泉玉子※を加えることで、濃厚な味噌だしがさらにまろやかに。釜抜き麺にもよく絡み、コクのある味わいを楽しめます。

※「とろろ」「温泉玉子」は有料トッピングです。

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→

【商品概要】

商品名	**がっつり豚肉！『濃厚味噌だしうどん』** 釜抜き 温 新作
価格（税込）	（並）890円、（大）1,080円、（得）1,270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/misodashi/）をご確認ください。 ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。
販売期間	2026年10月27日（火）～11月下旬 ※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。
備考	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。 ※お持ち帰りの場合は水で締めた麺を温めて提供させていただきます。 ※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/misodashi/

商品名	**ガツンとニンニク！『肉辛まぜうどん』** （ひと口ごはん、トマト酢つき） 釜抜き 温 辛 ニンニク入り 新作
価格（税込）	（並）890円、（大）1,080円、（得）1,270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/nikukaramaze/）をご確認ください。 ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。
販売期間	好評販売中～11月下旬 ※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。
備考	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。 ※お持ち帰りの場合は水で締めた麺を温めて、温泉玉子でご提供します。ひと口ごはんはつきません。 　また、この商品に限り、容器代50円はいただきません。 ※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/nikukaramaze/

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→

■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、こ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/