ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺
Press Release

食の感動で、この星を満たせ。
TORIDOLL→

2026年11月17日
株式会社丸亀製麺

# 《冬のしあわせ、いただきます。》

## 上戸 彩さんが「今年は焼くんだ～！」ひと手間かけたできたてうどんに感動
## “焼きたて”に進化した『焼き鴨ねぎうどん』
## ぷりっぷりの牡蠣の旨みがつまった『牡蠣たまあんかけうどん』も

### 丸亀製麺 新TVCM 2026年11月25日（水）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「25日から！焼き鴨ねぎ＆牡蠣たまあんかけ」予告篇を2026年11月23日（月）より、丸亀製麺「冬のしあわせ。焼き鴨ねぎ＆牡蠣たまあんかけ」篇を2026年11月25日（水）より全国（一部の地域を除く）で放送開始いたします。













寒さが深まり、温かいものが恋しくなる季節。丸亀製麺に、今年も鴨と牡蠣のうどんが帰ってきます。毎年冬の人気商品として親しまれてきた『鴨ねぎうどん』が、今年はご注文ごとに合鴨肉を焼き上げる『焼き鴨ねぎうどん』に進化して新たに登場。香ばしく焼き上げることで鴨の旨みをぎゅっと凝縮し、鴨の脂が溶け出しただしがそのおいしさをさらに引き立てます。『牡蠣たまあんかけうどん』は、ぷりっとした牡蠣と、とろっとした玉子あんかけが特長の、冬にぴったりの一杯です。

## 《丸亀製麺が“冬入り” 進化した『焼き鴨ねぎうどん』、今年も『牡蠣たまあんかけうどん』 上戸 彩さんが味わう、心も体も満たされる「冬のしあわせ」》

今回のTVCMは、冬の寒空の下、上戸さんが丸亀製麺を訪れるシーンから始まります。温かい湯気のあがる店内で、『焼き鴨ねぎうどん』の鴨を注文ごとにじゅわっと焼き上げる様子に、上戸さんも思わず「今年は焼くんだ～！」と驚きのひと言。香ばしい焼き色をまとった鴨と白ねぎに注がれるこだわりのだしや、ぷりっとした牡蠣の旨みが溶け込む、とろっとした玉子あんかけが、熱々の釜抜き麺に絡む様子は食欲をかき立てます。

上戸さんが、香ばしく焼き上げた鴨と白ねぎ、鴨の脂が溶け込んだこく深いだしが特長の『焼き鴨ねぎうどん』を、打ち立て・茹でたてのうどんとともに堪能。『牡蠣たまあんかけうどん』では、熱々の釜抜き麺に絡む、ぷりっとした牡蠣と、とろっとした玉子あんかけだしを頬張ります。立ち上る湯気にふうふうと息を吹きかけながら、できたての一杯を口に運び、思わず幸せそうな表情を浮かべる上戸さん。ひと口ごとに広がる素材の旨みと温かさに、心も体も満たされるような“冬のしあわせ”を感じる姿にもご注目ください。お店でひと手間かけた素材の豊かな旨み、心と体が満たされるようなおいしさに触れながら、“冬のしあわせ”をかみしめる姿にもご注目ください。「冬のしあわせ、いただきます。」というメッセージとともに、冬の訪れを感じる風物詩のような二つの一杯を通じて、丸亀製麺の“冬入り”を印象的に描いたTVCMに仕上がっています。

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→

## ■新TVCM概要

タイトル：丸亀製麺「25日から！焼き鴨ねぎ＆牡蠣たまあんかけ」予告篇
放送開始日：2026年11月23日（月）
放送エリア：全国（一部の地域を除く）
URL：https://youtu.be/RNxAVX13ils

タイトル：丸亀製麺「冬のしあわせ。焼き鴨ねぎ＆牡蠣たまあんかけ」篇
放送開始日：2026年11月25日（水）
放送エリア：全国（一部の地域を除く）
URL：https://youtu.be/b_vDJaNNlSc

丸亀製麺「冬のしあわせ。焼き鴨ねぎ＆牡蠣たまあんかけ」篇
インタビュー・メイキングムービー
URL：https://youtu.be/M_ma1CKSdU0

丸亀製麺公式YouTube：https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJljA
**※公式YouTubeにて、11月17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「25日から！焼き鴨ねぎ＆牡蠣たまあんかけ」予告篇



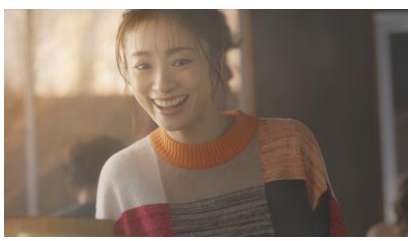







### 丸亀製麺「冬のしあわせ。焼き鴨ねぎ＆牡蠣たまあんかけ」篇
















## ■上戸 彩さんインタビュー

**Q1. 今回のTVCMでは、丸亀製麺の冬の人気商品『鴨ねぎうどん』が、今年は鴨をご注文ごとに焼き上げた『焼き鴨ねぎうどん』として新しく登場します。『焼き鴨ねぎうどん』ならではのおいしさを教えてください。**

毎年この季節になると『鴨ねぎうどん』を楽しみにしているのですが、今年は撮影で鴨を焼いているところを見て「今年は焼いてくれるんだ！」と私も驚きました。

実際にいただいてみると、焼き上げた鴨ならではの香ばしい香りがふわっと広がって、これまでとはまた少し違ったおいしさを感じました。鴨の旨みがだしにも広がっていて、打ち立てのうどんと一緒に食べると、すごく合うんです。長く親しまれている『鴨ねぎうどん』を、さらにおいしくするために工夫を重ねているところに、「今年はこう来たんだ！」という驚きもあって、丸亀製麺さんならではのこだわりを感じました。

**Q2.『牡蠣たまあんかけうどん』は、牡蠣をご注文ごとに玉子あんかけと一緒にお店で煮立てることで、その旨みがだしに溶け込んでいるのも特長です。実際に召し上がっていただいて感じた、『牡蠣たまあんかけうどん』ならではのおいしさや魅力を教えてください。**

ぷりぷりの牡蠣そのもののおいしさはもちろんですが、店内で手づくりされた、玉子あんかけのとろっとふわっとした食感とだしに溶け込んだ牡蠣の旨みが印象的で大好きな一杯です。

食べ進めるほど牡蠣の旨みを楽しめて、長く愛されている理由が改めて分かった気がします。

『焼き鴨ねぎうどん』は締め、『牡蠣たまあんかけうどん』は釜抜き、といううどんの仕立ての違いも楽しめるなと思いました。鴨、牡蠣、冬ならではのおいしさが贅沢に詰まった一杯をどちらも楽しんでもらいたいです。

**Q3. 今回のTVCMでは、上戸さんの『丸亀製麺に、冬が来た。』というセリフから始まりますが、これから始まる本格的な冬に向けて、マフラーや手袋など、冬のお出かけの際に欠かせない「冬の三種の神器」を教えてください。**

私はまず、あたたかいインナーを探すところから始まります。とにかくたくさんのインナーを持っていて、仕事の時も体中にカイロを貼って温めたりしています。あとは、冬に限らず一年を通して、リップクリームは常に持ち歩いています。

**Q4. 今回の一杯は、どちらも「冬のおいしさ」がつまった一杯です。上戸さんご自身が、これまでの経験や出会いを振り返って、心が温かくなった思い出や、今も大切にしている存在はありますか？**

先日、お仕事で小豆島にロケに行ったのですが、その時にロケバスのドライバーさんとお菓子を分け合っていたんです。そうしたら、帰り際にそのドライバーさんが、ハート型のオリーブの葉を使った透明のカードをくださったんですね。それがすごく嬉しくて、心が温まるエピソードでした。

**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。**

今年も丸亀製麺に、おいしい冬がやってきました！

毎年楽しみにしている『鴨ねぎうどん』は、今年は鴨をジュワ～っと香ばしく焼き上げた『焼き鴨ねぎうどん』として新しく登場します。『牡蠣たまあんかけうどん』も、ぷりぷりの牡蠣の濃厚な旨みがおだしに溶け込んだ玉子あんかけを店内で手づくりしており、牡蠣のおいしさを存分に味わえる、この冬ならではの一杯になっています。

鴨や牡蠣といった、ちょっと贅沢な冬の味覚を楽しめるのも魅力だと思います。冬ならではの食材一つひとつに手間ひまをかけることで生まれる旨みと、打ち立てのうどん、おだしとの相性を楽しめるのも魅力です。どちらも丸亀製麺ならではのこだわりが詰まった一杯だと思います。

コシのある締めたうどんで食べる『焼き鴨ねぎうどん』、だしがよく絡むふわふわもちもちの釜抜きのうどんを味わう『牡蠣たまあんかけうどん』どちらも食べ比べてみるのもおすすめです！

ぜひこの冬、丸亀製麺で冬の旨みあふれる一杯を存分に味わって、心もお腹も満たされる「冬のしあわせ」を感じていただけたらうれしいです！

## ■撮影エピソード

2026年10月、都内近郊のスタジオにて、丸亀製麺の新TVCM「冬のしあわせ。焼き鴨ねぎ＆牡蠣たまあんかけ」篇の撮影が行われました。スタジオ内には、湯気が立ち上る冬の讃岐の製麺所のセットが組まれ、そこにカラフルなニット姿の上戸 彩さんが「おはようございます！よろしくお願いします！」と元気に登場。CMの冒頭、上戸さんが木枯らし吹く中を寒そうに走るシーンは、大きな枯れ木の並木道の写真を背景に撮影。まるで屋外でロケをしているかのような仕上がりに、モニターを確認した上戸さんも「ロケしてるよねー」と驚きの表情を浮かべていました。

ここ数年に渡って、冬の大定番商品の『鴨ねぎうどん』の撮影をしている上戸さん。今年はその鴨を焼いて、さらに鴨の味わいを感じられるようになったという説明に、こちらも驚きの表情を浮かべていました。CMでの「焼くんだ～！」という上戸さんの嬉しそうな表情にご注目ください。うどんを食べるシーンでは「冬のしあわせ、いただきます。」というCMでの言葉通りに、ふうふうと息を吹きかけながら、できたての『焼き鴨ねぎうどん』のおいしさを噛みしめ、満足そうな表情を浮かべていました。 無事にすべての撮影を終えると、上戸さんに柔らかな色味の花束が贈られました。上戸さんは花束を受け取りながら「本当においしかったです。ごちそうさまでした！」と笑顔で感謝を伝え、温かな拍手に包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！

## 【商品概要】

| | | |
|---|---|---|
| 商品名 | 『焼き鴨ねぎうどん』<br> | 『牡蠣たまあんかけうどん』<br> |
| 価格<br>（税込） | （並）890円、（大）1,080円、<br>（得）1,270円 | （並）890円、（大）1,080円、<br>（得）1,270円 |
| 販売店舗 | 全国の「丸亀製麺」のロードサイド<br>（主に幹線道路沿いにある独立店舗）を中心とした店舗 | |
| | ※一部店舗では販売しておりません。<br>※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。<br>※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。<br>※店舗別の販売状況は特設サイト（https://jp.marugame.com/menu/yakikamonegi/）をご確認ください。<br>※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11月25日（水）～1月中旬<br>※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 | 『焼き鴨ねぎうどん』はお持ち帰り可能商品です。<br>『牡蠣たまあんかけうどん』はお持ち帰りできません。<br><br>※『焼き鴨ねぎうどん』は、お持ち帰りの場合、三つ葉はつきません。<br>※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。<br>※お持ち帰りの場合は、水で締めた麺を温めてご提供します。<br>※お持ち帰り後は、2時間を目安にお早めにお召し上がりください。<br>※『牡蠣たまあんかけうどん』は数量限定です。無くなり次第、早期終売の可能性があります。<br>※牡蠣の大きさには個体差があります。 | |

【特設サイトURL】https://jp.marugame.com/menu/yakikamonegi/

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/