

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→

2023年10月13日
株式会社丸亀製麺

原 菜乃華さんが可愛くポップに“シェイクうどんダンス”を披露 秋の「丸亀シェイクうどん」 新TVCM公開

ふるふる、カンタン、もちもち！秋の新作 濃厚なカルボナーラでた！

丸亀製麺「カルボナーラ出た！秋も！丸亀シェイクうどん」篇が、2023年10月17日(火)より放送開始

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、食の感動体験を追求し、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、打ち立ての「生きているうどん」を振って味わう「丸亀シェイクうどん」から秋の新商品発売にともない、原 菜乃華さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「カルボナーラ出た！秋も！丸亀シェイクうどん」篇を2023年10月17日(火)から全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。

“感動テイクアウト”という新コンセプトのもと、一軒一軒すべての店で粉からつくる打ち立てうどんのおいさをさまざまな場所でスタイルフリーにわくわく感とともに楽しんでほしい、という想いから誕生した「丸亀シェイクうどん」。食欲の秋にぴったりの濃厚でクリーミーな『こくま玉子のカルボナーラうどん』と風味豊かな『青じそ香る たらポテぶっかけうどん』のやみつきな味わいの2種類を2023年10月17日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始いたします。



■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「カルボナーラ出た！秋も！丸亀シェイクうどん」篇(15秒)
放送開始日 : 2023年10月17日(火)～
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

丸亀製麺「カルボナーラ出た！秋も！丸亀シェイクうどん」篇 TVCM: <https://youtu.be/RjigWrP7PvE>
丸亀製麺「カルボナーラ出た！秋も！丸亀シェイクうどん」篇 メイキングムービー: https://youtu.be/wnHf_hMpi74

サイトURL: https://jp.marugame.com/menu/marugameshakeudon_autumn/
丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJjA>

※上記2つのサイトにて、2023年10月13日(金) 0時からご覧いただけます。

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 丸亀製麺

TORIDOLL→

■新TVCM 丸亀製麺「カルボナーラ出た！秋も！丸亀シェイクうどん」篇

新TVCM 丸亀製麺「カルボナーラ出た！秋も！丸亀シェイクうどん」篇は、原 菜乃華さんがアーティストの長場 雄さんが描いた「丸亀シェイクうどん」のアートワークと一緒に米米CLUBの名曲「Shake Hip!」をリバイバルした楽曲に合わせて「シェイクうどんダンス」を踊り、シェイクする楽しさやわくわく感をお届けしています。

CMは、原さんが秋の新作『こくま玉子のカルボナーラうどん』を片手に「丸亀シェイクうどんっ！」という印象的な第一声からスタート。『こくま玉子のカルボナーラうどん』と『青じそ香る たらポテぶっかけうどん』のアートワークが登場し、原さんと一緒に「シェイクうどんダンス」を踊ります。

今回のダンスもCMのイメージに合わせてパワーパフボーイズが振り付けを担当。さらに、可愛く踊る原さんに合わせて、カップに描かれた麺職人も楽しそうに踊ります。

粉からつくる打ち立てのもちもちうどんと濃厚なカルボナーラだし、玉子サラダ、揚げベーコンが入ったカップをシェイクするとコクのある「カルボナーラうどん」ができあがり！仕上げに振りかけるパルメザンやブラックペッパーの香りが食欲を引き立てます。シェイクすることで、玉子サラダがだしになじみもちもちの麺に絡み合うコクのある味わいに原さんは「もっちもち！」と大満足な様子。

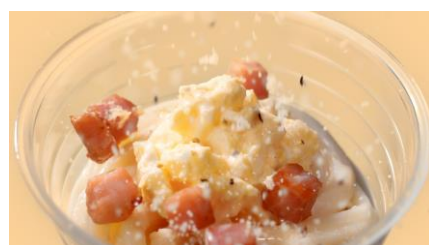
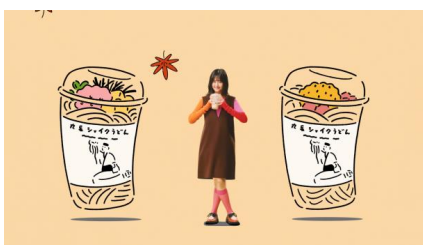
最後には、秋の新作2種の濃厚でクリーミーな『こくま玉子のカルボナーラうどん』と風味豊かな『青じそ香る たらポテぶっかけうどん』が登場。「シェイクうどんダンス」をはじける笑顔で踊る原さんの可愛らしい姿や『こくま玉子のカルボナーラうどん』をおいしそうに食べる表情にぜひご注目ください。

■「丸亀シェイクうどん」のデザインは、アーティストの長場 雄さん描きおろしのアートワーク

「丸亀シェイクうどん」は、発売から長場 雄さん描きおろしのアートワークが施されたオリジナルカップを使用しています。毎日粉からうどんを打ち「最高の一杯」を提供するために研鑽し続ける麺職人の姿を描いております。

さらに、今作のTVCMのために、新作2種類の『こくま玉子のカルボナーラうどん』と『青じそ香る たらポテぶっかけうどん』のアートワークも描きおろしていただきました。「丸亀シェイクうどん」のわくわくとした楽しい世界感を表現したユーモラスで温かみのあるアートワークとなっています。

■TVCMカット ※CMカット画像の無断転載は禁止です。



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 丸亀製麺

TORIDOLL→

■撮影エピソード

9月某日、都内スタジオにて秋の「丸亀シェイクうどん」のTVCM撮影が行われました。春・夏に続き、「丸亀シェイクうどん」のTVCMも第3弾！春には街角や体育館で、夏には盆踊りという設定で、大勢と一緒に「シェイクうどんダンス」を披露した原 菜乃華さん。秋のバージョンでは、秋らしい可愛い衣装をまとい、初めてソロのダンスに挑戦です。

春・夏よりもダンスが少し進化しているのにお気づきでしょうか？撮影当日までは、ビデオでダンスの練習をしていた原さん。当日、初めて振り付け担当のパワーパフボーイズから直接指導を受けましたが、その飲み込みの早さにスタッフも驚いていました。ステップを間違えても「もう1回お願いします！」と、果敢にダンスに挑戦。「丸亀シェイクうどんっ！」と叫ぶカットでは、何パターンも表情の違いを見せていただき、自分の演技をモニターでは「このテイクがいいです！」などと積極的に撮影に臨んでいました。

新商品の『こくま玉子のカルボナーラうどん』を実際に食べるシーンでは、「この味、私大好きです！」と満面の笑顔。ダンスも演技も食べるシーンも全力投球した原さんが、長場 雄さんが描く「丸亀シェイクうどん」のアートワークと組み合わせあって、どんなTVCMとなったか、その仕上がりにご注目ください。

■原 菜乃華さんへのインタビュー

Q1. 今回のCMは以前までと違い、原さんお一人でのご出演ですが、長場 雄さんのアートワークで描かれた「丸亀シェイクうどん」とのコラボは、いかがでしたか？

前回と前々回は本当にたくさんの方々と一緒に踊ったりとワイワイ楽しませていただきました。今回は、長場 雄さんのアートワークで描かれた「丸亀シェイクうどん」とコラボということで、どんな仕上がりになるのか、私自身もとてもわくわくしています。完成版のCMを見るのがとても楽しみです！

Q2. 「丸亀シェイクうどん」のCMは、今回で3作目となりますが、周囲からの反響はいかがですか？

たくさんの方にCM見たよ！とお声がけいただくことが多くて、私もすごく嬉しい気持ちです。

Q3. 今回『こくま玉子のカルボナーラうどん』を召し上がっていただきましたが、お味はいかがでしたでしょうか？

濃厚なカルボナーラだしともちもちの麺が絡んで相性がばっちりでした。さすが丸亀製麺さんだな！と思いました。シェイクをして蓋を開けた瞬間に、ベーコンとブラックペッパーの香りがしてすごく食欲をそそられました。毎回いろんな味わいの商品が出るのがすごいなと思います。

Q4. 今回発売する秋の「丸亀シェイクうどん」は、どんな時に食べたいですか？

友達とピクニックをするときだったり、秋のおでかけのときに「丸亀シェイクうどん」を持って行って、みんなで楽しくシェイクしたいです。

Q5. 今日の原さんの衣装も秋らしい色合いです。今年の秋にやりたいことがあれば教えてください。

最近あまり行けていないのですが、家族みんなで山登りに行くというのが秋の恒例行事でして、今年はまた行けたらいいなと思います。

Q6. 最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

秋の「丸亀シェイクうどん」は『こくま玉子のカルボナーラうどん』や『青じそ香る たらポテぶっかけうどん』という、丸亀製麺の中でも新しい味わいがラインアップしています！打ち立てで茹でたのもちもちうどんとさまざまな具材をシェイクして食べると、相性抜群で最高でした！フタを開けたときの香りがとても豊かな商品なので、より五感で楽しんでいただけたらと思います。そして、ピクニックやキャンプなど行楽シーズンにもぴったりな商品となっておりますので、秋のおでかけのお供に、ぜひ「丸亀シェイクうどん」をお楽しみください！

■原 菜乃華さん コメント

今回で3作目となる、「丸亀シェイクうどん」のTVCM撮影は、長場 雄さんのアートワークとコラボということで、完成までどのようなものになるかわからないので、わくわくしながら撮影しました！前回、前々回とは違った雰囲気CMになっていると思うので、たくさん見ていただきたいです。そして、食欲の秋に何度も食べたい『こくま玉子のカルボナーラうどん』と『青じそ香る たらポテぶっかけうどん』が「丸亀シェイクうどん」の新作として登場しました。今回は香りにもこだわっているようで、シェイクしてフタを開けたときの、ブラックペッパー、ベーコンの香りや青じその香りがふわっとして、食欲がそそられます！

皆さんもぜひ、いつものランチや秋のおでかけのときにも「丸亀シェイクうどん」をお楽しみください！

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



原 菜乃華 (はらなのか)

2003年8月26日、東京出身。2009年芸能界デビュー。
新海誠監督最新作『すずめの戸締まり』(2022年11月11日公開)では主人公岩戸鈴芽役の声優を務めた。
近年では映画『罪の声』やドラマ『ナイトドクター』『真犯人フラグ』『ナンバMG5』『波よ聞いてくれ』での高い演技力に注目が集まる。
2023年9月15日公開の映画『ミステリと言う勿れ』では広島編のヒロイン狩集汐路を演じており、NHK大河ドラマ『どうする家康』に徳川家康の孫娘・千姫役で出演も決まっている。

■アンバサダー



長場 雄 (ながば ゆう)

アーティスト。1976年東京生まれ。雑誌『POPEYE』の表紙に起用されたことをきっかけに一躍その作風が世に知られ、それ以後は作品制作だけではなく、国内外の名だたるブランドとコラボレーションを発表。2019年にはそれまでのドローイングから支持体をキャンバスに移した個展「Express More with Less」を開催。翌年に渋谷のギャラリーSAIで開催された「The Last Supper」と共に大きな注目を集める。その後も香港、台湾での個展、中国のアートフェア「WEST BUND」への参加など、国内外で注目を集め続けている。



パワーポップイズ

それぞれがプロダンサーとして数々の一流アーティストのバックダンサーや振付の経歴を持ち、世界中から人気を集め活躍中のAO(アオ)・KAN(カン)・naoto(ナオト)からなる3人組ボーイズグループ。
2018年に結成以来、自身で開催するダンスワークショップでは全国各地を回り人気沸騰中。コンセプトダンスビデオでは、オリジナルワールド全開でダンスはもちろん、様々な垣根を越えた表現は、文化/ファッション業界などダンス界以外にも注目されている。



米米CLUB / KOME KOM CLUB

‘82年結成。’85年、シングル「I・CAN・BE」とアルバム「シャリ・シャリズム」でメジャーデビュー。カールスモーキー石井を中心的メンバーとして、ステージセット・コスチュームなどバンドを総合的にプロデュース。’89年「KOME KOME WAR」、’90年「FUNK FUJIYAMA」でMTV VIDEO MUSIC AWARDを2年連続受賞。さらに「浪漫飛行」、「君がいるだけで」などを含め多くのヒット曲をリリース。’97年に一度解散後、’06年再始動。’20年、デビュー35周年を記念した初のオンラインライブを開催。’21年、2年半ぶりとなる有観客ツアー「大芸術祭」を全17本成功させる。12月には新曲「WHO?」を配信リリースするなど、積極的に活動を続けており、’22年10月には結成40周年を迎え、今年’23年6月より、全国ツアー「WILD SOUL CARNIVAL」を実施。

米米CLUBソニーミュージックオフィシャルサイト: <https://www.komekomeclub.net>



マナ・カナ (CHAI)

世界をまたにかけ活躍する4人組女性バンドCHAIのミラクル双子Vo. マナとGt. カナ。新しいかわいいの価値観「NEOかわいい」をジャンルにとらわれないオリジナリティあふれる楽曲と強烈なインパクトのライブを武器に全世界にそのメッセージを広げるべく活動中。

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→

《一度食べたらずみつき！できたてだからこそ、香り高い新作2種が登場》

■味わい深い濃厚さがたまらない『こくま玉子のカルボナーラうどん』

丸亀製麺にこれまでにありそうでなかった「カルボナーラうどん」。もちもちのうどんに、カルボナーラの濃厚でクリーミーな味わいをたっぷり絡めて、おいしく食べていただきたいという想いから「丸亀シェイクうどん」となって今回ついに初登場いたします。

シェイクすることで、うどんに濃厚カルボナーラだし、玉子サラダが絡んで簡単にカルボナーラができあがり。香ばしく揚げたベーコンの食感や香りのよいパルメザンとブラックペッパーがアクセントとなり、食欲をかき立てる味わい深い一杯です。

やみつきポイント①

うどんとの相性抜群！濃厚カルボナーラだしと玉子サラダ

濃厚カルボナーラだしは、カルボナーラベースにだしの旨みを加え、打ち立てうどんに合う和風仕立て。にんにく香るベーコンと合わせることで味わいに深みが増して、やみつきな味わいに。

うどんによく絡むよう、玉子サラダは卵と数種類のチーズソースを合わせたなめらかな口当たり仕上げました。シェイクすると、だしになじんで麺に絡み合いカルボナーラならではのコクのある味わいを楽しんでいただけます。



やみつきポイント②

食欲そそる！シェイクするからこそ生まれる風味豊かな香り

お店で揚げるカリカリ食感のベーコンは、噛むたびにじゅわっと旨みが溢れ、また、スモーキーな香りも楽しめます。シェイクしてフタを開ければ、仕上げに振りかけるパルメザンの風味、ブラックペッパーの爽やかな香りがふわっと香り、食欲を引き立ててくれます。

■風味豊かな味わいが口いっぱい広がる『青じそ香る たらポテぶっかけうどん』

さっぱりとした特製青じそぶっかけだしに、旨みたっぷりのたらこ、ポテトの組み合わせが相性抜群の一杯。シェイクすることでポテトにたらこの旨みと青じそのさっぱりとした味わいが程よく染みて、おいしさは倍増。刻みのりの風味も際立ち、やみつきになること間違いなしです。

やみつきポイント①

さっぱり！うどんに絡む特製青じそぶっかけだし

ぶっかけだしに青じその風味を効かせ、さっぱりとした味わいに。ほどよい酸味の紀州梅だれとまるやかなバターソースを隠し味に、香りとかくを最大限に引き立たせています。すする度に麺のもちもちの食感とともに青じその爽やかさが口いっぱい広がり、最後までさっぱりと味わっていただけます。



やみつきポイント②

旨みたっぷりのたらこことポテト

プチプチ食感のたらこは、明太子の旨みを加えバターソースを絡めて仕立てました。食感の良いごろっとしたポテトは、香りとかくを引き出すためにお店で揚げており、ポテトにたらこと特製だしの旨みが染み、しっとりたまらない味わいをお楽しみいただけます。仕上げに添える刻みのりの風味でよりおいしさが増します。



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→

【商品概要】

『こくま玉子の

カルボナーラうどん』 590円

揚げベーコン・玉子サラダ・パルメザン
ブラックペッパー・濃厚カルボナーラだし・
うどん 並(冷)

濃厚カルボナーラだしと玉子サラダ、
揚げベーコンが打ち立てうどんと絡
み合う濃厚でクリーミーな一杯。



新作

『ピリ辛肉そぼろぶっかけうどん』

490円

肉そぼろ・玉子・ラー油・刻みのり・
かつお粉・てりやきぶっかけだし・
うどん 並(冷)

しょうがとにんにくを効かせた肉
そぼろに、甘辛な玉子、てりやき
ぶっかけだしがうどんに絡む一
杯。



『青じそ香る

たらポテぶっかけうどん』 540円

たらこ・ポテ・刻みのり・
青じそぶっかけだし・うどん 並(冷)

打ち立てうどんに絡む青じそ香る
特製ぶっかけだしにたらことポテ
が相性抜群のさっぱりとした一杯。



新作

『山菜おろしぶっかけうどん』

450円

山菜・大根おろし・ぶっかけだし・
うどん 並(冷)

わらびやぜんまいなど彩り豊か
な山菜と大根おろしをのどごしの
良いうどんと一緒にさっぱりと味
わえる一杯。



『明太とろろうどん』 390円

明太子・とろろ・刻みのり・
ぶっかけだし・うどん 並(冷)

冷たいぶっかけうどんにピリリとした
明太子、まろやかなとろろ、刻みの
りを添えた一杯。



■販売期間

:2023年10月17日(火)~12月上旬まで

※『ピリ辛肉そぼろぶっかけうどん』『山菜おろしぶっかけうどん』『明太とろろうどん』は
好評発売中です。

■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。

※店舗により販売開始、終了日が異なる場合がございます。

※店舗の状況により、一部商品の販売を中止させていただく場合がございます。

■備 考

※お持ち帰り専用商品です。

※価格はすべて税込みです。容器代が含まれています。

※うどんのサイズは、(並)のみです。

※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。

※店舗により販売ラインアップが変更となる場合がございます。

※シェイクする前に、フタがしっかり閉まっていることを確認してください。

※両手でフタをしっかり押さえながら上下によく振ってください。

※容器を強く握るとフタが外れる可能性がありますので、ご注意ください。

【URL】https://jp.marugame.com/menu/marugameshakeudon_autumn/

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、食の感動体験を追求し手づくりの「おいしいうどん」をお客さまに提供しています。徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、一軒一軒、職人が手間を惜しまず「おいしさ」を日々つくり続けています。

100%国産の小麦粉を毎日打ち、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、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”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、毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。

■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。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が飲むほどの感動を探求し続けています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>

