

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2024年1月30日
株式会社丸亀製麺

上戸 彩さんがふわふわ もちもちのうどんのおいしさに至福の表情

**職人が粉からつくる、こだわりが詰まった丸亀製麺の看板商品
製麺所ならではの茹でたて、熱々『釜揚げうどん』新TVCM**

～丸亀製麺「ふわふわ！もちもち！釜揚げうどん」篇が2024年2月1日(木)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、女優の上戸 彩さんが出演する新TVCM丸亀製麺「ふわふわ！もちもち！釜揚げうどん」篇を2024年2月1日(木)から全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。



丸亀製麺は創業以来、一軒一軒すべての店で手づくり・できたてのおいしさに飽くなきこだわりを持ち、毎日すべての店で職人が粉から打つうどんを提供しています。

創業当時から提供している丸亀製麺の看板商品である『釜揚げうどん』は、茹で釜から直接うどんをすくいあげ、桶に盛り付けご提供する一杯です。すべての店で粉からうどんを打つ丸亀製麺だからこそ、自信を持っておすすめできるお召し上がり方です。「打ち立て・生」のうどん本来のおいしさをより多くの方に味わってほしいという想いから、お求めいただきやすい価格でご提供しています。

＜新TVCM 丸亀製麺「ふわふわ！もちもち！釜揚げうどん」篇＞

今回のTVCMは、丸亀製麺の原風景である讃岐の製麺所をイメージしたセットの中で、湯気が立ちのぼる大きな茹で釜から熱々の麺をすくいあげる紺色の制服を着た麺職人の様子や、丁寧に桶の中に入れて提供する所作など、製麺所でのこだわりを忠実に表したシーンが登場します。日々うどんに真摯に向き合い、おいしさを追求する麺職人の姿や麺職人がつくる打ち立て、茹でたての『釜揚げうどん』を幸せそうに堪能する上戸さんの姿が描かれています。

新TVCM 丸亀製麺「ふわふわ！もちもち！釜揚げうどん」篇は、雪が舞う寒空の下、釜からすくいあげたばかりで湯気が立ちのぼる熱々の『釜揚げうどん』をのぞき込み、わくわくした表情が印象的な上戸さんのシーンからスタート。上戸さんは、茹でたてのうどんをひと口すすり、口に入れた瞬間のふわふわ、噛むともちもちの食感を味わいます。

さらに、少し濃いめの香り高いぶっかけだしにうどんを絡めて口に入れると、小麦のほのかな甘さとだしの香りが相まったおいしさが口いっぱいに広がります。粉から打つからこそ味わうことができるふわふわ もちもちの食感と、噛むたびに小麦の香りと甘みを感じる打ち立てうどんのおいしさに感動し、「やっぱこれですね～」と一言。また、寒い冬の日、できたて熱々の『釜揚げうどん』を食べて、心も体も“ほっ”とあたたまる姿にもご注目ください。最後には「製麺所ならではの茹でたて釜揚げうどん340円」というナレーションとともに、至福の表情の上戸さんが映し出され締めくくります。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「ふわふわ！もっちり！釜揚げうどん」篇(15秒)
放送開始日 : 2024年2月1日(木)
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

サイトURL: <https://marugame.com/menu/kamaageudon/>

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

丸亀製麺「ふわふわ！もっちり！釜揚げうどん」篇:

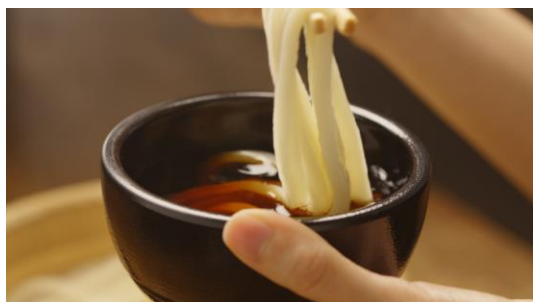
<https://youtu.be/vFjYORYhkTA>

丸亀製麺「ふわふわ！もっちり！釜揚げうどん」篇メイキングムービー:

<https://youtu.be/JWHgZhlBYpQ>

■TVCMカット 丸亀製麺「ふわふわ！もっちり！釜揚げうどん」篇

※TVCM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。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《最高の一杯を提供するために、日々腕を振るう麺職人とは》

丸亀製麺は創業以来、手づくり・できたてのおいしさに飽くなきこだわりを持ち、毎日すべての店で職人が粉から打つうどんを提供し続けております。その中でも、麺づくりに対して、日々腕と感性を研ぎ澄ます“麺職人”がいます。麺職人は、その日の気温や気候などによっても味わいや食感に変化が生まれる麺づくりの特性を深く理解し、お客さまに今までで「最高の一杯」をお届けするために、日々腕を振っています。

丸亀製麺の制服は、通常白色ですが麺職人試験に合格をし麺職人になると、襟元が紺色の制服を着用することができます。

■上戸 彩さんインタビュー

Q1.丸亀製麺の看板商品の『釜揚げうどん』を実際に召し上がっていただきましたが、改めてお味はいかがでしたか？

お店で粉からつくる打ち立て・茹でたてのうどんは、ふわふわのもっちりもちの食感で改めて感動しました。この味が、やっぱりお手頃な価格で食べられるっていうのも本当に幸せだなと感じます。

Q2.今回召し上がっていただいた『釜揚げうどん』は丸亀製麺の全国の店舗で食べられる看板商品ですが、改めて満足感を感じたポイントはどこですか？

世の中色々なものが値上がりしているにも関わらず、こんなに手間がかかっているのに味が詰まった『釜揚げうどん』が全国で手軽に食べられるのは嬉しいですね。

Q3.先日「丸亀製麺 手づくり体験教室 東京立川」でご家族でも粉からうどんを打ち、お召し上がりになったと思いますが、改めて感じたことはありますか？

手づくり体験教室に参加させていただいて、一から手づくりで、モノを作る楽しさを感じることができましたし、大好きな家族や友達と過ごす大切さを改めて実感することができました。本当に楽しかったです。

Q4.もうすぐ春が始まりますが、2024年はどんな春にしたいですか？

友達と家族とみんなでお花見を楽しみたいです。

Q5.TVCM内で幸せそうにうどんを召し上がっている姿が印象的ですが、上戸さんは普段何をしている時間が一番幸せですか？

ゆっくりご飯を食べられる時と、生活音から解放された瞬間です。

仕事に向かう車の中、子どもたちの学校のプリントを見たりもするのですが、音楽を聴いて現場に向かう車の中はもう最高に幸せです。

Q6.TVCM内で丸亀製麺の「打ち立て・生」のおいしさに改めて感動されていましたが、上戸さんが最近感動したエピソードがあれば教えてください。

この間、高校の同窓会で20年くらい会っていない友達と会ったりして、苦しかった高校生活の思い出について、楽しくみんなで話すことができ「ああ、今こうやってみんなと集まれるのは楽しいし幸せだな～」と思いました。

Q7.最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

丸亀製麺にはこだわりの詰まったおいしい商品がたくさんありますが、その中でも、ふわっふわ、もっちりもちのうどんは、シンプルだからこそ「打ち立て・生」ならではのおいしさや、職人さんのこだわりが感じられる商品になっています。お店だからこそ食べられる、心も体もほっとする『釜揚げうどん』を是非皆さんもお店でお召し上がりください！

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■撮影エピソード

ひんやりとした風が吹く12月某日、讃岐の製麺所をイメージしたセットで丸亀製麺「ふわふわ！もっちり！釜揚げうどん」篇の撮影は行われました。窓の外には雪を舞わせたり、製麺所のセットも冬の装いです。この日の上戸さんの衣装は、暖かそうなブラウン系のセーター。できたてで、熱々の『釜揚げうどん』を桶ごとまずは持ち上げ、小麦の香りを堪能します。そして、麺一本一本の味を確かめるかのようにゆっくりと味わいながら、うどんをすする上戸さん。今回の撮影では「ふわふわ」「もっちり」など、思わず口から漏れたような上戸さんの声が印象的です。「やっばこれですね～」とうどんを持ち上げる上戸さんの表情は、丸亀製麺の定番『釜揚げうどん』を心から堪能するような、素敵な笑顔になりました。

ラストカットは、雪が降る窓の外から、暖かい店内の上戸さんを撮影。「はあ～」と上戸さんから漏れる吐息と『釜揚げうどん』から立ちのぼる湯気が、“ほっ”とするような雰囲気醸し出し、心まであたたかくなるような撮影でした。

■出演者プロフィール



上戸 彩

【生年月日】1985年9月14日

【血液型】O型

【出身地】東京都

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、女優として数多くのドラマ、映画、CMに出演し、幅広く活躍。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《丸亀製麺の原点 創業当時の自信作『釜揚げうどん』のこだわり》

①小麦粉、水、塩のみから店で手づくり

うどんの材料は、小麦粉、水、塩のみの厳選した素材を使用し、おいしさを追求しています。特にうどんのおいしさの決め手となる小麦粉は、香り豊かな100%の国産小麦のみを使用。小麦の香りとともに、ほのかな甘さを感じていただけます。



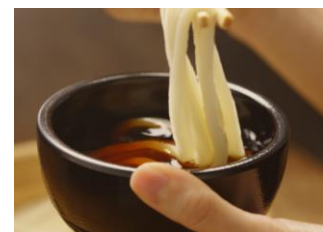
②おいしさの決め手は、うどんの茹で時間

『釜揚げうどん』のふわふわもちもちの食感を最大限にお楽しみいただきたいという想いから、職人がご注文ごとに麺の茹で加減を確認し、一番おいしく召し上がっていただけるタイミングで釜からすくいあげてご提供します。桶に茹でてたてのうどんと釜湯を入れてご提供するため、小麦の香りを楽しみながら熱々でお召し上がりいただけます。



③風味豊かなぶっかけだし

ぶっかけだしは作り置きをせず、北海道産の真昆布や複数の削り節を使用して店内でひく白だしをベースに特製のかえしを加えています。香り高く、少し濃い目のぶっかけだしは、うどんによく絡み、うどんのおいしさをより引き立てます。



④創業当時から続く『釜揚げうどん』専用の桶での提供

『釜揚げうどん』は、うどんのおいしさをより引き立てるため、創業当時から専用の木桶で提供しています。桶で提供することで讃岐の風情を感じながらお召し上がりいただけます。また、手づくりを大切にしている丸亀製麺では、長く使い続けるために劣化した桶を兵庫県加古川市の「丸亀製麺 桶工房」にて専門の職人たちがひとつずつ丁寧に修理し、磨き上げています。

※店舗によって、ご提供の器が異なる場合がございます。

※修理し再利用する店舗は、一部エリアのみ対象です。



《2月1日(木)は、今年初となる「釜揚げうどんの日」!》

丸亀製麺では看板商品の『釜揚げうどん』をもっと親しみやすく、気軽にお召し上がりいただきたいと、毎月1日を「釜揚げうどんの日」と制定し、当日限定で『釜揚げうどん』を半額でご提供しています。2024年最初の「釜揚げうどんの日」は、2月1日(木)に実施いたします。ぜひこの機会にお腹いっぱいお楽しみください。

祝込み
半額

釜揚げ
うどんの日

毎月
1日

並 三四〇円 ↓ 一七〇円
大 五〇〇円 ↓ 二五〇円
得 六六〇円 ↓ 三三〇円

いつもありがとうございます。

丸亀製麺

＜注意事項＞

※改装、臨時休業、施設方針などにより一時的に実施しない店舗がございます。

※東京ドームシティ店、駒澤大学店では実施しておりません。

また、イオンモール姫路大津店では1日が土日祝の場合、実施しておりません。ご了承ください。



【商品概要】

商品名:『釜揚げうどん』(温)

価格(税込):(並)340円、(大)500円、(得)660円

販売店舗:全国の「丸亀製麺」

備考:お持ち帰りはご利用いただけません。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 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、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、本能が歓ぶ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/>

