

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 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2024年4月17日
株式会社丸亀製麺

お客さまの熱い声にお応えし、唯一無二のあの味が再登場
丸亀製麺と株式会社TOKIOの自信作3種類が今だけ勢揃い！

ガツンと旨い『トマたまカレーうどん』
チーズでまろやか『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』
数量限定！コク、キレ、ガツン『俺たちの豚汁うどん』

2024年4月23日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始
株式会社TOKIO出演の新TVCMが2024年4月21日(日)から公開！
さらに「丸亀製麺×株式会社TOKIO店」が期間限定オープン

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、株式会社TOKIO 松岡 昌宏さんと共同開発をした『トマたまカレーうどん』『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』『俺たちの豚汁うどん』の3商品を、2024年4月23日(火)から6月上旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。『俺たちの豚汁うどん』は、ロードサイド店(主に幹線道路沿いにある独立店舗)を中心に販売いたします。お客さまより、再販を望む声を多数いただき、この度3商品が勢揃いして再登場することとなりました。さらに再登場を記念して、販売開始前の2024年4月17日(水)から21日(日)の5日間限定で丸亀製麺と株式会社TOKIOとの共創店舗がオープンいたします。

また、株式会社TOKIO松岡 昌宏さんと、城島 茂さん、国分 太一さんが出演する新TVCM「丸亀製麺×株式会社TOKIO「勢揃い！トマたまカレー&豚汁うどん」予告篇を2024年4月21日(日)、22日(月)の2日間放送し、新TVCM「丸亀製麺×株式会社TOKIO「もうやみつき！トマたまカレー&豚汁うどん」篇は、2024年4月23日(火)より全国で放送(一部の地域を除く)開始いたします。

《一度食べたらずみつき！

大人気3商品がお客さまの声にお応えし、今だけ勢揃いで再登場！》



2021年に発売した人気のトマたまシリーズ。『トマたまカレーうどん』『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』は、幾度も再販売するほど、ガツンとした辛さと旨さがやみつきになる人気商品です。お客さまからは「ガツンとした辛さがやみつき！」「打ち立てうどんとトマたまカレーが絡んでおいしい」「ひと口ごはんつきが嬉しい」「もう一度食べたい！定番メニューにしてほしい！」など大好評のお声と再登場を待ち望むご要望を多数いただいております。



さらに、2022年に発売した豚汁だけど、豚汁じゃない、うどんに最高に合う『俺たちの豚汁うどん』が数量限定で登場。「濃厚な味噌だしが、もちもちのうどんに絡んで相性抜群」「お肉も野菜もたっぷりだから大満足」「ガツンと濃厚な味わいが忘れられない！何度も食べたくなる」「また販売してほしい！」などご好評の声をいただいております。

そんな多くのお客さまからの熱い声にお応えして、この春、累計1,000万食※を越えるほど大人気の3商品が勢揃いとなって発売いたします。この3商品と一緒に登場するのは、今回が初めて。丸亀製麺の職人が粉から打つうどん、麺づくりへの技とこだわり、株式会社TOKIOならではのアイデアでしか生み出せない、こだわりが詰まった味わいをぜひこの機会にご堪能ください。お店でできたて熱々のおいしさを楽しむのはもちろん、お持ち帰りでご自宅やおでかけ先でもお楽しみいただけます。

※2021年9月3日～2023年7月10日までの『トマたまカレーうどん』『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』『俺たちの豚汁うどん』の累計販売数

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→

《ガツンと旨い、ガツンと辛い『トマたまカレーうどん』》

トマたまシリーズの味わいの土台となるのは、しょうが、ニンニク、ごま油、そして辛さの決め手カイエンペッパー。選りすぐりの食材で、唯一無二の香りと辛さを実現しました。旨みがぎゅっとつまった丸亀製麺特製のカレーだしに、お店で大きめにカットした生のトマトを投入。仕上げに、溶き卵を加えて、酸味と甘みを引き出し、味わい深い一杯に仕上げています。



ピリっと刺激のある
しょうが



“ガツンと旨い”の源
ニンニク



香り豊かな
ごま油



辛さの決め手
カイエンペッパー

■一度食べたらずみつきのガツンと旨い『トマたまカレーうどん』



野菜の甘味と酸味がカイエンペッパーと絶妙なバランスを生み出し、後味はスッキリ爽快。ひと口すすると最初に感じるのは奥深いコク。続いて特製カレーだしに溶け込んだトマトの酸味と野菜の甘さがやってきます。その後、爽やかな辛さが駆け抜けていきます。

唯一無二の香りと辛み。食べた瞬間、体温が上がるようなガツンとした辛さに、ずみつきになること間違いなし！

■チーズのコクでまろやかに『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』



期待を超えるおいしさを求めて、チーズはよりうどんに合うよう数種類の中から選び直し、今回はコク深いレッドチェダーチーズ、マイルドな味わいのゴーダチーズ、滑らかな口当たりと旨みを両立するステッペンチーズの3種類を独自ブレンド。とろりと溶けたチーズは、ガツンとした辛さとも相性抜群。まろやかさとコクで辛い物が苦手な方にも、チーズ好きの方にも大満足していただける一杯です。熱々のトマたまカレーと打ち立ての麺にたっぷりチーズを絡めて一体感をお楽しみください。

《数量限定！豚汁だけど、豚汁じゃない！うどんに最高に合う『俺たちの豚汁うどん』》



すべての店で粉からつくる手づくりできたてのうどんに最高に合う、他にはない味わいを目指し誕生した『俺たちの豚汁うどん』。

味わいの決め手は、特製味噌だし。コク・キレ・旨みを引き出すものを日本各地の数十種類の中から厳選しブレンドしました。隠し味としてコチュジャン、オイスターソースを加え、よりコク深いガツンとした味わいに仕立てました。仕上げの白胡椒がアクセントとなり、キリリと全体の味を引き締めます。

※ロードサイド店(主に幹線道路沿いにある独立店舗)を中心に販売します。

■具沢山の野菜と打ち立てうどんが特製味噌だしに良く絡む

ご注文ごとに、豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ごぼう、油揚げを特製味噌だしと一緒に火にかけます。そうすることでシャキシャキ食感や具材それぞれの旨み、野菜の甘みが染み出しガツンとおいしい味わい。

すべての店で毎日100%国産小麦、水、塩から職人がつくる打ち立てのうどんに濃厚な特製味噌だしが絡み、すする度にもちもち食感とともに、特製味噌だしの旨みやコク、香りを生み出します。



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→

Press Release

【商品概要】

商品名	『トマたまカレーうどん』 (ひと口ごはんつき) 	『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』 (ひと口ごはんつき) 
価格 (税込)	(並)820円、(大)980円、(得)1,140円	(並)920円、(大)1,080円、(得)1,240円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※一部店舗では販売していません。 ※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こちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0423.pdf ※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	2024年4月23日(火)～6月上旬まで ※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。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※お持ち帰りの場合「ひと口ごはん」はつきません。また、この商品に限り、容器代40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。 ※『トマたまカレーうどん』『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』の販売期間中は、『カレーうどん』の販売はございません。	

商品名	『俺たちの豚汁うどん』 	
価格 (税込)	(並)890円、(大)1,050円、(得)1,210円	
販売店舗	全国の「丸亀製麺」のロードサイド店(幹線道路沿い)を中心とした店舗 ※一部店舗では販売していません。 ※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こちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0423.pdf ※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	2024年4月23日(火)～なくなり次第終了いたします。 ※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。 ※うどんのサイズは(並)(大)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。	

【URL】<https://jp.marugame.com/menu/tomatamacurry/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 株式会社

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

Press Release

《共創商品をひと足はやく楽しめる！

期間限定「丸亀製麺 × 株式会社TOKIO店」がオープン！》

『トマたまカレーうどん』『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』『俺たちの豚汁うどん』の再登場を記念して、販売開始前の2024年4月17日(水)から5日間限定で丸亀製麺と株式会社TOKIOとの共創店舗がオープンいたします。丸亀製麺 上野中央通り店の通常営業を一時お休みし「丸亀製麺 × 株式会社TOKIO店」に姿を変えて特別営業いたします。

「丸亀製麺 × 株式会社TOKIO店」では、2024年4月23日(火)から全国で再登場する共創商品の3種類を先行販売。商品それぞれの開発背景やこだわり、共創の歴史などを知っていただけるコンテンツもご用意しています。そして、商品をご購入いただいた方には、国分 太一さん描き下ろし、新デザインのステッカーを数量限定でプレゼントいたします。

さらに「丸亀製麺 × 株式会社TOKIO店」限定で『シーフードトマトカレーうどん』が登場！『シーフードトマトカレーうどん』は、2023年に起きた鶏卵の国内供給量不足のなかで『トマたまカレーうどん』をお客さまにご提供できなくなってしまうかもしれないという状況下で行われた緊急商品会議にて生まれた幻の試作品です。トマトとカレーをベースに、エビやイカなどの魚介の旨みやナス、パプリカなどの野菜を加えてご注文ごとに調理して提供します。魚介の旨みがぎゅっと溶け込んだシーフードトマトカレーは、隠し味にココナッツミルクを加えてより奥深い味わいに仕立っています。全ての店で職人が粉から打つ、もちもちの麺によく絡む一杯です。今回「丸亀製麺 × 株式会社TOKIO店」限定で、初めてご提供いたします。ぜひこの機会に丸亀製麺と株式会社TOKIOのこだわりが詰まった店舗で共創商品をお楽しみください。



『シーフードトマトカレーうどん』



オリジナルステッカー
※数量限定でなくなり次第
配布終了となります

【概要】

■開催期間

2024年4月17日(水)～21日(日)

※4月17日(水)は、13:00～営業開始となります。

■開催時間

11時～20時 ※ラストオーダーは、19時30分

■場所

丸亀製麺 上野中央通り店

〒110-0005 東京都台東区上野4-9-6 ナガフジビル 1F

■提供商品と価格(税込)

・『トマたまカレーうどん』(ひと口ごはんつき) (並)820円、(大)980円、(得)1,140円

・『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』(ひと口ごはんつき) (並)920円、(大)1,080円、(得)1,240円

・『俺たちの豚汁うどん』 (並)890円、(大)1,050円、(得)1,210円

・『シーフードトマトカレーうどん』(ひと口ごはんつき) (並)890円、(大)1,050円、(得)1,210円

※天ぷらのご用意もごさいます。

※お持ち帰りはご利用いただけません。

【注意事項】

※丸亀製麺 上野中央通り店は、4月17日(水)～21日(日)の期間は通常営業を行いません。

※提供商品は、『トマたまカレーうどん』『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』『俺たちの豚汁うどん』

『シーフードトマトカレーうどん』と天ぷらのおのみ販売となります。

※開店前に店前にお並びいただくことはご遠慮ください。

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→

Press Release

《共創商品3種類が勢揃い&株式会社TOKIOのメンバーも勢揃いで登場！ 新TVCM 丸亀製麺×株式会社TOKIO「もうやみつき！トマたまカレー&豚汁うどん」篇》

丸亀製麺の実店舗で撮影された今回の新TVCM 丸亀製麺×株式会社TOKIO「もうやみつき！トマたまカレー&豚汁うどん」篇では、松岡さんと麺職人が『トマたまカレーうどん』と『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』、『俺たちの豚汁うどん』を真剣につくる様子をお届けします。

丸亀製麺の開発チームと同じコックコートに身を包み、厨房に立つ松岡さんの「この味、絶対、他になし。」という自信に満ちたセリフからスタート。すべての店で毎日粉からうどんを打ち、打ち立て、茹でたての麺にこだわる丸亀製麺の技と、松岡さんならではのアイデアであるフレッシュなトマトが丸亀製麺特製のカレーだしに合わせ『トマたまカレーうどん』が完成。さらに、うどんに最高に合う決め手となる特製味噌だしが打ち立てうどんに豪快に盛り付けられると、唯一無二の『俺たちの豚汁うどん』が完成。思わず「ん〜！」と声が漏れ、幸せそうな表情で食べるお客さまが映し出され、「一度食べたら、もうやみつき！」というナレーションに合わせて、こだわりが詰まった3商品を手にした株式会社TOKIOの3人が登場いたします。

最後には、この度お客さまの熱い声にお応えし、今回再登場となる『トマたまカレーうどん』、『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』、『俺たちの豚汁うどん』が登場し、本TVCMは締めくくります。

丸亀製麺の技と株式会社TOKIOのアイデア、両社のこだわりが詰まっているうどんを、自信たっぷりに作り提供する松岡さんだからこそその真剣な表情や、真摯に商品に向き合う姿にご注目ください。

《新TVCM 丸亀製麺×株式会社TOKIO「あなたもハマるはず！トマたまカレーうどん」篇も公開》

5月からは、新TVCM 丸亀製麺×株式会社TOKIO「あなたもハマるはず！トマたまカレーうどん」篇を放送開始いたします。本TVCMでは、松岡さんが「きっとあなたもハマるはず」と自信たっぷりに『トマたまカレーうどん』を提供するシーンからスタート。『トマたまカレーうどん』と『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』のやみつき、打ち立てで、ガツンと旨いおいしさのこだわりをお届けします。

最後には、株式会社TOKIOの3人が登場し、「この味は、今だけ！ここだけ！」というナレーションのもと締めくくります。

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺×株式会社TOKIO「勢揃い！トマたまカレー&豚汁うどん」予告編(15秒)

放送日 : 2024年4月21日(日)、22日(月)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

<https://youtu.be/xaCxGke8rPs>

タイトル : 丸亀製麺×株式会社TOKIO「もうやみつき！トマたまカレー&豚汁うどん」篇(15秒)

放送開始日 : 2024年4月23日(火)～

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

<https://youtu.be/EGZBta6aYUw>

丸亀製麺×株式会社TOKIO「もうやみつき！トマたまカレー&豚汁うどん」メイキングムービー

<https://youtu.be/otL1EEem5kW4>

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

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

※上記サイトにて、2024年4月17日(火) 0時からご覧いただけます。

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→

■TVCMカット 新TVCM 丸亀製麺×株式会社TOKIO「もうやみつき！トマたまカレー&豚汁うどん」篇

※CMカット画像の無断転載は禁止です。



■撮影エピソード

3月某日、雨模様の中、丸亀製麺の実店舗にて『トマたまカレーうどん』と『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』『俺たちの豚汁うどん』のTVCM撮影は行われました。

丸亀製麺×株式会社TOKIOの自信作が勢揃い！とあって、株式会社TOKIOの3人も勢揃い！意外にも、3人が揃って丸亀製麺の店舗で撮影するのは、これが初めて。まずは、松岡さんの調理シーンから撮影。松岡さんにとっては1年ぶりとなるTVCM撮影ですが、コックコートに身を包んだ松岡さんの姿は相変わらずカッコよく、丸亀製麺での厨房の立ち姿が似合うのは、さすが『トマたまカレーうどん』と『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』、『俺たちの豚汁うどん』の開発者。時には丸亀製麺のスタッフと談笑する姿も。いつもながらのテンポの良い撮影でスムーズに進行。後から入られた城島さんと国分さんもその早さに驚いていました。3人揃ってのカットは、店内の客席でうどんを食べるシーンから。3人の見事な呼吸に撮影は順調に進行し、撮影スタッフからも「お見事！」と声があがりました。

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

■株式会社TOKIOさんへのインタビュー

Q1.この度、丸亀製麺との共創商品『トマたまカレーうどん』&『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』&『俺たちの豚汁うどん』の3種類が勢揃いし、登場ということで、御三方のお気持ちはいかがでしょうか。

松岡:今回は、丸亀製麺さんのうどんとこだわりの技、そして私松岡の持っているアイデアを合わせて唯一無二のおいしさというのを皆さんに味わっていただきたいというのが一番ですね。自分のこだわりがこもっている商品を再発売させていただけるということがとてもうれしいです。一人でも多くのお客さまに食べていただきたいなとワクワクしております。

城島:もう一度食べたい、あの味が忘れられない!という声がたくさん我々にも届いておりましたので、今年もまた登場できたというのは本当にうれしいですね。過去に召し上がっていただいたトマたまファン、そして豚汁ファンの方にはぜひ今回も楽しんでいただきたいなと思います。

国分:とにかくおいしいという評判をいただきましてね、こだわりもすごくあって、トマトの本来の旨みとか甘み、ニンニクの香りが効いていたりとか。『トマたまカレーうどん』はスタミナが欲しいなという時、元気を出してもらいたい時に食べてもらいたいですね。またチーズがのってたりするとまた味も変わったりして、もうバラエティーです。辛さが少し苦手な方もいると思うんです。そういった方はチーズを入れて楽しんでもらえるといいですね。

松岡:ぜひぜひ。チーズも今回改良しまして、新しいチーズを加えたりしてますので。

国分:あと豚汁うどんもね、もちもちのうどんにたくさんの野菜や豚肉がめっちゃめっちゃ入ってます。濃厚な味わいになって、ガッツリ食べたい方にはおすすめですございます。

Q2.今回の商品は、お客さまの熱い想いにお応えし3種類が勢揃いし登場となりましたが、今御三方の中で再熱していることなどございましたら、教えてください。

城島:うちの近所に、昔ながらのレトロな駄菓子屋さんがあって平日しかやってないんでなかなか土日に行っても閉まっていてなかなか行けなかったのですが、この間、たまたま時間があって平日空いてると思って入ってみたら本当に自分が子どものころに食べていたものとかがまだ売ってるんだって思って。昭和レトロな雰囲気の中でちょっと再燃している部分がありますね。

松岡:ちょっとエピソード薄いんですけどもう1個なんかないですかね。まあ駄菓子屋がどうしたこうしたっていうのはね。なんか再燃してることはないですかね。

城島:うわーどうだろ。ぶっちゃけ言うと、我々、会社を立ち上げる時に(松岡:はいはいはい、そこそこそこ!)色々用意するものがあったじゃないですか。名刺つくったりスーツつくったり。今回新たに、もう1回名刺をつくり直そうと。それでサインどうしようかっていうので再燃してますよね。

松岡:再燃って言うていいのかわからないですけど、改めて新たな気持ちでもう1回つくろうというところですかね。それが我々、株式会社TOKIOの今再燃していることですか。

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→

Press Release

■株式会社TOKIOさんへのインタビュー

Q3.最後に3商品を楽しみに待っている丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

松岡:色んな試行錯誤繰り返して、つくってきた商品なんですけども、せっかくだから勢揃いで食べていただくかなということになりました。一番こだわっているのは丸亀製麺さんが粉からつくる打ち立てのうどんというものに最高に合うソースやだし、というのをいつも心得て、考えながらつくらせてもらってるんで、その絡みは間違いない自信作となっていると思います。皆さまのリアルな気持ちを教えていただけたらすごく嬉しいなと思いますので、どんどん召し上がっていただきたいと思います。

城島:丸亀製麺さんに訪れて今までもこれまでもたくさんのメニューがあったと思うんですけど、僕たちの株式会社TOKIOと共につくり上げたこの商品が3つ勢揃いしているの、ぜひこれは選ぶ楽しみを堪能してほしいなと思います。

国分:丸亀製麺さんに来たら同じメニューを食べていると思うんですけど、たまには冒険してもらって、その冒険に関しましては後悔はさせませんので、ぜひ楽しんでもらえたら嬉しいです。

■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。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「麵職人たち」が、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、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、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/>

