

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→

2024年4月30日
株式会社丸亀製麺

人気のトマたまシリーズに、お客さまの声から生まれた待望の新作が登場！

丸亀製麺と株式会社TOKIOが共同開発

ガツンとした味わいはそのまま、広がるコクがやみつき！

『甘口トマたまカレーうどん』

2024年5月14日(火)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始

さらに、株式会社TOKIO出演の新TVCMが2024年5月12日(日)から公開！

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の松岡 昌宏さんと共同開発をした新作『甘口トマたまカレーうどん』を、2024年5月14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。また、株式会社TOKIOの松岡 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「待望の甘口登場！トマたまカレーうどん」予告篇を2024年5月12日(日)、13日(月)の2日間放送し、新TVCM 丸亀製麺×株式会社TOKIO「想像以上の甘口！トマたまカレーうどん」篇、「あなたもハマるはず！トマたまカレーうどん」篇は、2024年5月14日(火)より全国で放送(一部の地域を除く)開始いたします。

《お客さまの声から生まれた「甘うま」な新作！

大人がハマる「甘口トマたまカレー」の旨さの秘訣は、甘みと酸味、苦みの黄金比率》

2021年に販売を開始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、ガツンとした旨さと辛さがやみつきになる人気商品です。累計販売数は780万食*を超え、多くの再登場を望む声にお応えし、2024年4月23日(火)から6月上旬まで期間限定で販売しています。



そんな人気のトマたまシリーズは、カイエンペッパーを使用した本格的な辛さにやみつきになる方もいる一方で「食べたいけど辛くて食べられない」といったお客さまからの声もありました。そんな声にお応えしたいという想いで、度重なる商品会議で生まれたのが今回の新作『甘口トマたまカレーうどん』です。

『甘口トマたまカレーうどん』は、トマたまシリーズの味わいの土台である、ガツンとした旨みは残しつつ、辛さの代わりに甘みや酸味、苦みを加えることで広がるコクを生み出し、食欲を刺激する黄金比率をつくり上げました。約10種の食材と調味料を使用し、さらに丸亀製麺特製のほどよいスパイスが効いたカレーだしと合わせることで、旨みが複雑に重なる奥深い味わいを実現。この味わいは、きっと「甘口」の想像を超えること間違いなし！丸亀製麺ならではの職人が毎日粉から打つ、もちもちのうどんとたっぷり絡めてお召し上がりください。

試行錯誤を繰り返し、旨さを追求した自信の新作『甘口トマたまカレーうどん』と、人気の『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』、3商品が揃うのは今だけ。

ぜひお店やお持ち帰りで、それぞれ唯一無二の旨さを「打ち立て・生」のうどんとともに楽しみみてください。

*2021年9月3日～2023年7月10日までのトマたまシリーズの累計販売数

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《想像を超える「甘うま」の秘密！唯一無二のやみつきな味わい》

■フルーティーかつコクのある味わいがやみつきに



今回新たに発売する『甘口トマたまカレーうどん』は、食材と調味料を約10種使用しています。バナナピューレの甘みや、りんごジュースとお店でカットした生のトマトの酸味を効かせ、さらにカラメルソースの苦みなど、1g単位にこだわって加え、食欲を刺激する黄金比率を開発。フルーティーさを持ちながらもコクの広がる味わいをつくり上げました。丸亀製麺特製のほどよいスパイスの効いたカレーだしと合わさることで、より奥深く複雑な旨みを生み出します。仕上げの溶き卵が味わいをまろやかにし、唯一無二のやみつきな一杯に仕上げました。



甘さを引き出す
バナナピューレ



ほどよい酸味を生み出す
りんごジュース



味わいにアクセントを効かせる
カラメルソース



お店でカットする
フレッシュな生トマト



全体をまろやかに仕上げる
溶き卵

※写真はイメージです

■職人たちの打つ、もちもちの打ち立てうどんと相性抜群



800店舗を超えるすべての店で一軒一軒、100%の国産小麦、水、塩のみで打つうどんに、甘口トマたまカレーのコク、まろやかさ、香りが絡み、まさに丸亀製麺でしか出会えない味わいをお楽しみいただけます。

また「甘口トマたまカレー」には、店内で数時間おきに引く香り高い白だしを使用しているため、職人たちが打つ、茹でたてのもちもちのうどんと相性抜群です。熱々の「甘口トマたまカレー」に、打ち立てのうどんをたっぷり絡めてお召し上がりください。

■豆乳クリームが引き立てる、『甘口トマたまカレーうどん』ならではのまろやかさ



たっぷりの食材が溶け込み旨みがぎゅっと詰まった「甘口トマたまカレー」に豆乳クリームを加えることで、まろやかさを引き立てます。ひと口すると、最初に感じるのはフルーティーでコクのある甘さ。続いて豆乳クリームのまろやかさが広がり、最後にトマたまカレーならではのガツンとした旨みが後を引きまします。コクのある甘さとまろやかさがクセになり、思わず箸が止まらなくなる一杯です。

《累計販売数780万食※を記録する、ガツンと旨い人気のトマたまシリーズ》

2021年の発売当初から人気を博す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。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。

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プチーズの3種類を独自ブレンドしトッピングした『とろけるチーズのトマたまカレーうどん』も販売中。

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。チーズ好きの方にも大満足していただける一杯です。



※2021年9月3日～2023年7月10日までのトマたまシリーズの累計販売数

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→

【商品概要】

商品名	『甘口たまかカレーうどん』(ひと口ごはんつき)    	
価格 (税込)	(並)820 円、(大)980円、(得)1,140円	
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5月14日(火)～6月上旬 ※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。 ※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。	
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 ※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。	

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

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→

《TOKIO-BA2周年記念イベントにて、共創商品が1日限定で先行試食！ 記念すべき2周年を丸亀製麺と新作の『甘口たまかレーうどん』でお祝いしよう！》

株式会社TOKIOが福島県西郷村で行っているプロジェクト「TOKIO-BA」の2周年イベント「TOKIO-BA 2nd BArthday」に、株式会社TOKIOの城島 茂さんと一緒に製作したキッチンカー1号車と3号車が出店！2024年5月4日(土) 限定でひとロサイズの『甘口たまかレーうどん』を、数量限定でサンプリングいたします。発売に先駆け、一足先にお召し上がりいただける機会となっています。

「TOKIO-BA」とは、株式会社TOKIOが2022年5月5日に福島県西郷村を活動拠点として始めたアウトドアフィールド開拓プロジェクトで、今年で2周年を迎えます。今年の周年イベントでは、「あそべるBA」をテーマに、農業体験やスタンプラリー、「TOKIO-BA」のガイドツアーなど限定の体験型イベントをご用意しています。

丸亀製麺の出店ブースでは、ひとロサイズの『甘口たまかレーうどん』のサンプリングのほか、国分 太一さん描き下ろしの新デザインのステッカーを数量限定でお配りします。

また、2024年5月4日(土)には、丸亀製麺の公式SNS(YouTube・Instagram・TikTok)でライブ配信を行います。株式会社TOKIOの国分 太一さんにご出演いただき「TOKIO-BA 2nd BArthday」の現地の様子をお届けします。



TOKIO-BA周年イベント
昨年の様子



今回出店するキッチンカーの1号車



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

【「TOKIO-BA 2nd BArthday」概要】

- 開催期間 : 2024年5月4日(土)
開催時間 : 10:00～16:00 ※終了時刻が早まる可能性がございます。
開催場所 : TOKIO-BA
福島県西白河郡西郷村小田倉伯母沢90-1
(東北新幹線「新白河駅」から車両で20分程度)
参加費 : 1人あたり500円 ※未就学児の方は無料でご入場いただけます。
内容 : TOKIO-BA2周年を迎え、「あそべるBA」をテーマに限定の体験型イベントをご用意しています。
サイトURL : <https://page.tokio-ba.com/app/BArthday/2nd>
備考 : 『甘口たまかレーうどん』のサンプリングは11:00から13:00に実施予定です。
数量限定でなくなり次第、配布終了となります。

【ライブ配信概要】

- 配信日時 : 2024年5月4日(土)11:30頃から配信スタート予定、12:00頃終了予定
出演者 : 株式会社TOKIO 国分 太一さん
URL : <https://www.youtube.com/channel/UCmIAeLv0l1c3ajaWTMKJlJA>
※丸亀製麺の公式SNS(YouTube・Instagram・TikTok)すべて同様の内容での配信となります。

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→

《お客さまの声から待望の商品化！コクが広がる『甘口トマたまカレーうどん』 新TVCM 丸亀製麺 × 株式会社TOKIO「想像以上の甘口！トマたまカレーうどん」篇》

丸亀製麺の実際の店舗で撮影された今回の新TVCM 丸亀製麺 × 株式会社TOKIO「想像以上の甘口！トマたまカレーうどん」篇では、お客さまの声にお応えし今回遂に登場することとなった『甘口トマたまカレーうどん』をつくる松岡さんの様子と、そのおいしさに感動する株式会社TOKIOのメンバーやお客さまの姿をお届けします。

本TVCMは、丸亀製麺の開発チームと同じジャココートに身を包んだ松岡さんの「そんじょそらの甘口じゃない！」というセリフから始まります。新作『甘口トマたまカレーうどん』を自信満々に差し出す松岡さんの横には、驚いた表情で商品をのぞき込む、国分さんと城島さんの姿。

丸亀製麺の粉からつくる打ち立て、茹でたてのうどんに、松岡さんならではのアイデアで開発した、フルーティーかつコクのある味わいの『甘口トマたまカレー』が注がれると、今回新たに登場する『甘口トマたまカレーうどん』が完成します。想像を超える「甘うま」な味わいに「こうきたか〜！」と驚きの表情を浮かべるお客さまが映し出されると、「多分あなたも想像以上！」という松岡さん、国分さんのナレーションが流れ、夢中に麺をすする国分さんと城島さん、その姿を後ろから見る、誇らしげな表情の松岡さんが現れます。

最後には「甘うま」な味わいが特長となる新作『甘口トマたまカレーうどん』と、同時期に販売中の『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』の3商品が登場し、本TVCMは締めくくります。

『トマたまカレーうどん』発売以来、お客さまから待ち望まれていた甘口の開発に携わった松岡さんの凛とした姿と、想像を超えるおいしさに感動する国分さん、城島さんの表情にご注目ください。

■新TVCM概要

タイトル : 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 (15秒)
放送日時 : 2024年5月1日(水)～5月6日(月)
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)
URL : <https://youtu.be/-lujDingTmk>

タイトル : 丸亀製麺 × 株式会社TOKIO「待望の甘口登場！トマたまカレーうどん」予告篇 (15秒)
放送日時 : 2024年5月12日(日)、13日(月)
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)
URL : <https://youtu.be/8kek2vqIO6c>

タイトル : 丸亀製麺 × 株式会社TOKIO「想像以上の甘口！トマたまカレーうどん」篇 (15秒)
放送日時 : 2024年5月14日(火)～
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)
URL : <https://youtu.be/ie13PLnG2y4>

丸亀製麺 × 株式会社TOKIO「想像以上の甘口！トマたまカレーうどん」篇 メイキングムービー
URL : <https://youtu.be/SQzX0tAYUBo>

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、4月30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

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「想像以上の甘口！トマたまカレーうどん」篇

※CMカット画像の無断転載は禁止です。



※CM上の演出です



■撮影エピソード

3月某日、丸亀製麺の実店舗にて、新作の『甘口トマたまカレーうどん』のTVCM撮影は行われました。大人気商品の『トマたまカレーうどん』に待望の甘口が新登場ということで、株式会社TOKIOの3人も勢揃いで甘口をアピール。撮影は松岡さんの調理シーンから行われ、続いて「そんじょそらの甘口じゃない！」とカメラに向かってコメントするカットの撮影が行われました。その時、松岡さんから「もうひとついいですか？」と自ら提案が。そしてカメラに向かって、「甘うま」と一言。その言い方がとても素敵で、実際のTVCMにもこのカットが採用されています。まさに「トマたまカレーうどん」の開発者ならではのワンシーンでした。続いて城島さんと国分さんも加わり、3人揃っての撮影が開始。城島さんと国分さんが「想像以上！」と商品に驚くカットも、3人の見事な阿吽の呼吸に撮影は順調に進行。こちらまさに「想像以上！」の早さにスタッフも驚く撮影となりました。

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→

■株式会社TOKIOさんへのインタビュー

※敬称略

Q1.お客さまから寄せられた声にお応えし、今回新たに開発した『甘口トマたまカレーうどん』ですが、実際に食べてみた感想を御三方それぞれ教えてください。

松岡: 色々なお声をいただいている中でも、やはり『トマたまカレーうどん』の売りは、スパイシーさとガツンとくるスタミナを意識してつくっております。皆さまに愛していただいて、育てていただいた商品ではないかと思っ
ている中で、一部のお子さまとか女性の方で、「ちょっと辛さで、食べづらかったな」というお声もいただいで
て。せっかく『トマたまカレーうどん』を食べていただくのに、その辛さが原因で食べられないというのは寂しいな
という話になりました。会議中、本当は全然違う商品を作ろうと思っていたのですが、皆さまに愛していただいた
『トマたまカレーうどん』の甘口を作ったらどうなのだろうと急遽なりまして、現場はバタバタしました。(笑)
何が合うんだろうと、試行錯誤をした結果、煮詰めたカラメルを使うことによって、味が締まるよねと。そしてス
パイスがなくなった分、コクが失われたりもするんで、それ以外にもバナナやリンゴのような野菜の甘みも使う
ことによって、とても優しく、旨みもたくさんある商品ができたのではないかと思います。太くてしっかりとしたあ
の味のある麺に絡みつく、甘~い、うま~いソースが出来上がったと思っています。

城島: 味わってみてびっくりした。正直。いや、またやったなーっていう感じで…。松岡の料理の引き出しについ
ては昔から知ってるんですが、『トマたまカレーうどん』のスパイシーさ、ガツンとくる味わいは、もうほんとに個
人的にとっても好みというか大好物で。

松岡: 興奮してるね。

城島: うわ、来たなーと思ってたんですけど、今回の甘口。甘いだけかなと思ったらそうではないよね。旨口だ
ね。ほんとに旨い。カレーうどんってなんかスパイシーなものが好きな方もいらっしやると思うんですけど、そ
ういう方にもこの甘口、ただ甘いだけでなく旨みがちゃんと広がってるんでね。色々な世代の方に楽しんでもら
える一品になったんじゃないかなと思っています。

国分: お客さまの声を聞いて、甘口のカレーを作るっていう話が進んでるという話を伺って、どんな甘口になる
んだろうって思ったんですけど、普通のカレーライスで言う甘口のカレーライスと辛口のカレーライスってちょ
と違う気がするんですよ。でも今回のこの『甘口トマたまカレーうどん』は、カレーの母体は全然変わってない
ですよ。かなり努力してきたんじゃないかなっていうのを感じました。味に。

松岡: 一緒につくっている浦郷君(丸亀製麺の商品開発担当者)とのやり取りが大変です。もうほんとに1グラ
ム単位で変えているんで。ええ。

国分: それなんか伝わりました。

松岡: その1グラムが結構大きいんですよ。

Q2.一言で言うとどのような味わいですか。

松岡: もう一言で言うならもう「甘うま」商品です。

国分: 甘うま。

松岡: 恐らく甘口のカレーで今まで食べた感覚とはちょっと違うと思います。元々持っていた『トマたまカレー
うどん』の旨みというものはそのまま残しているので、ガツンとしたものもありながらフルーティーな甘さとカラメル
のコクとが混じって1つの作品になったと思います。是非堪能していただきたいと思います。甘いです。

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→

Q3.今回新登場する『甘口トマたまカレーうどん』は、甘み・酸味・苦みのベストバランスによって、お客さまが想像する「甘口」という言葉の常識を超える、やみつきな一杯となっておりますが、最近御三方の中で想像を超えるような“驚いた出来事”がございましたら教えてください。

城島:いや、まさに今日なんですけど。

松岡:どういことですか。

城島:CMの撮影現場ってやっぱり時間がかかるので、スタッフの皆さんも朝早くから現場に入って、ひとつの作品を撮るんですけども。今回、松岡さんが最初に入ってその後僕らが遅れてってことだったんですけど、もう現場入ったときにすでに「1時間半巻きです」って言われて、どんだけ巻いてんの？っていう話になって。松岡の現場大体いつも巻くんですよ。早く終わるといふか。

松岡:はい。

城島:今回もスピーディーにテンポよくいったんで、これはちょっとびっくりしましたね。

国分:想像を超えるね。巻き具合。

松岡:あとはあれですね。今日は普段営業をなさってる、とある丸亀製麺さんにおじゃまして撮影してるんですけども、実はさっきまで、普段こちらで働いてる方が見に来てくださってて。

城島・国分:へー！

松岡:差し入れとかもいれてもらっちゃって。

国分:あらら。

松岡:ねえ。なんかすごいなんかね、アットホームな撮影現場でした。

城島:そんなエピソードがあったんですね。それもありきの1時間半巻きでした。

Q4.最後に、新作の『甘口トマたまカレーうどん』の登場を楽しみに待っているお客さまに向けて、一言お願いします。

松岡:やはり(『トマたまカレーうどん』に対して)「食べたいんだけど辛くて食べれなかった」っていうお声が、僕らやスタッフの耳に残り、それを何とかしたいなっていう。みんなから愛される色々な形の『トマたまカレーうどん』を作ってみようということで今回、『甘口トマたまカレーうどん』を作らせていただきました。是非、楽しんでいただけたらなと。一度味わってみてください。お願いします。

城島:もう本当に人気の『トマたまカレーうどん』だと思うのですが、甘口の登場をずっと待ってた方もいらっしゃるんじゃないかと思うんですね。で、僕自身辛い物好きですけども、そんな自分でもこの甘口もどっぴりはまっていますんで、皆さんも是非お近くの丸亀製麺さんに足を運んで食べてみてください。

国分:食べ比べをね、是非3種類ありますから。どれでもいいので楽しんでもらえたら嬉しいなと思います。

松岡:是非是非。

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→

■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「麺職人たち」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/>

