

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7月16日  
株式会社丸亀製麺

《打ち立て、冷やして待ってます。》

夏本番！やわらか豚しゃぶを打ち立ての冷<sup>ひや</sup>うどんでさっぱりと味わう  
『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』登場！シリーズ勢ぞろい！

さらに、暑い季節にぴったりな『すだちおろし冷かけうどん』、  
待ち望む声多数『青唐おろしぶっかけうどん』など、夏に人気の冷うどんも続々！

～2024年7月24日(水)より全国の丸亀製麺にて期間限定で販売～

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『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』を2024年7月24日(水)から全国の丸亀製麺にて期間限定で販売開始します。全国のロードサイド店(主に幹線道路沿い)では『鬼おろし肉ぶっかけうどん』、ショッピングセンターなどの一部店舗では『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』も継続販売しております。夏本番に、夏季限定の人気シリーズ「鬼おろしシリーズ」3種類がいよいよ勢ぞろいします。

さらに暑い夏にぴったりな清涼感たっぷりの『すだちおろし冷かけうどん』や『青唐おろしぶっかけうどん』『青唐おろし醤油うどん』も全国の丸亀製麺にて同期間中に販売します。

丸亀製麺では、100%国産小麦、水、塩だけで店で打つ冷うどんを豊富にご用意しています。麺職人の全店配置が完了※し、よりおいしさに磨きをかけた冷うどんをぜひお楽しみください。



《やわらか豚しゃぶと鬼おろしでさっぱり『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』が今年も登場  
丸亀製麺の夏の定番“鬼おろしシリーズ”3種類が勢ぞろい！》

水できゅっと締めた打ち立ての冷たいうどんに、みずみずしくシャキシャキの鬼おろしが相性抜群な丸亀製麺の夏の定番「鬼おろしシリーズ」から、大好評の『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』が今年も登場します。

『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』は、のど越しのよい冷たいうどんと濃いめのだしを合わせたぶっかけうどんに、お店で湯通したさっぱりと味わえるやわらかな豚肉、シャキッとみずみずしい鬼おろし、柑橘の風味豊かな特製ぼん酢を合わせ、暑い夏でもつるつと食べられる涼しげな一杯に仕上げています。

《夏本番にぴったりな丸亀製麺の冷うどんを、定番から夏季限定商品まで豊富にご用意！》

7月下旬に入り、酷暑が続く夏。丸亀製麺では、暑い時季だからこそ食べたいのど越しの良い打ち立てのうどんを冷やしてお待ちしています。定番商品の冷うどんはもちろん、夏の限定商品の中でも人気の高い『すだちおろし冷かけうどん』や『青唐おろしぶっかけうどん』など数多くの冷うどんをご用意しています。夏限定の爽快感をご堪能ください。



※ 麺職人とは、丸亀製麺独自の麺職人制度に合格した者に与えられる称号です。麺職人が不在の日や時間帯もございます。

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→

《さっぱりとした豚しゃぶに、鬼おろしとのど越しの良い冷うどんを絡めてつると味わう。  
『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』のおいしさへのこだわり》

### 【こだわり①】店内で丁寧に仕込んだひんやり やわらかな“豚しゃぶ”

ひんやり、やわらかな豚しゃぶは、お店で丁寧に湯通ししています。豚肉の甘みやだしの香りを感じていただけるよう、北海道産の真昆布や複数の削り節から引く風味豊かな特製のだしに付け込み、味付けしています。打ち立ての冷うどんと鬼おろしとともに、涼を感じながらお楽しみください。



### 【こだわり②】シャキシャキとみずみずしい“鬼おろし”

鬼おろしをひと噛みすれば、シャキシャキとした食感、みずみずしさが口いっぱい広がります。削り方や粒の大きさまで試行錯誤し、のど越しの良い麺との絡みを良くしています。仕上げにかける、柚子とすだちの爽やかな香りを効かせた特製ぼん酢が鬼おろしの甘みを引き立てます。



### 【こだわり③】名わき役の“なすの揚げ浸しと刻み柚子”

『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』をより一層おいしくするために欠かせないなすの揚げ浸しは、醤油の効いた濃いめのだしに付け込み、だしの旨みをたっぷりと染みこませています。ひと噛みすれば、じゅわりと冷たいだしの旨みが広がります。彩りの良い刻み柚子は、爽やかな香りが鼻から抜け、さっぱりとした清涼感をもたらします。



## 《丸亀製麺の夏の定番！“鬼おろしシリーズ”とは》

水できゅっと締めた打ち立ての冷たいうどんに、みずみずしくシャキシャキの鬼おろしが相性抜群な丸亀製麺の夏の定番「鬼おろしシリーズ」が今年も登場しました。すでにお召し上がりいただいたお客さまからは「鬼おろしと甘い牛肉の旨みがコシのあるうどんと絡んでおいしい！」「つめたくてさっぱり、こだわりを感じるおいしさ」「想像以上に鬼おろしがたっぷり！」「暑さが吹っ飛ぶ夏らしい商品」など多くのご好評の声をいただいています。

夏の一番人気商品※として大好評の『鬼おろし肉ぶっかけうどん』は、ご注文ごとに焼き上げる旨みあふれる牛肉、シャキッとみずみずしい鬼おろしが合わさって、柑橘の風味豊かな特製ぼん酢が全体の味を引き締めます。すっきりとした甘さに仕立てた焼きたて牛肉とともに、さっぱりと奥深い味わいをお楽しみください。

また、2022年に新商品として発売後、たちまち人気となった『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』は、からりとジューシーに揚がった鶏ももから揚げがごろっと3つ味わえる大満足な一杯で、鬼おろしやなすの揚げ浸し、特製ぼん酢や刻み柚子が合わさり、打ち立てうどんとの相性も抜群。ボリューム満点かつさっぱりと味わえ、暑い時季にぴったりです。

※ 『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の販売数は、2018年から2023年までの夏季限定冷うどんの中でNo.1(2024年自社調べ)



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→

**耳で涼を感じる夏の特別企画「怖いふりしたおいしい話 丸亀怪談」、大好評につき第3話を公開！  
怪談のYouTubeチャンネルで活躍する芸人の好井 まさおさんが丸亀怪談を披露！**

暑さが続く夏。日本の夏の風物詩である怪談のように、丸亀製麺の「鬼おろしシリーズ」でひやりとする心地よい涼しさを感じてほしいという想いを込めた、今年の夏の特別企画「怖いふりしたおいしい話 丸亀怪談」を期間限定で公開しています。「怖いふりしたおいしい話 丸亀怪談」では、人気の怪談師がそれぞれ「鬼おろしシリーズ」のおいしさを熱演。怖いふりしてまったく怖くない、聴けば聴くほどひんやりとおいしそうな「丸亀怪談」を披露します。非常に多くのお客さまに楽しんでいただき「怪談のあるあるな言い回しが面白い」「オチが気になって気づいたら全部聞いてた！」などのお声をいただいています。



大好評につき、この度7月16日(火)に「第三話 冷えてゆく体」を公開します。今回は怪談のYouTubeチャンネルで活躍する芸人の好井 まさおさんが『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』にまつわる丸亀怪談を語ります。「丸亀怪談」を聴きながら、さっぱりとおいしい『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』を味わうことで、全身で涼しさを感じていただけるはず。

「怖いふりしたおいしい話 丸亀怪談」は、公式X(@UdonMarugame)やその他SNS、丸亀製麺HPの「鬼おろしシリーズ」WEBページにて公開しています。また、一部店舗では、2024年7月24日(水)から8月18日(日)の期間、15:00~20:00の時間帯のみ店内で放送いたします※。丸亀製麺ならではのおいしくて、暑さを忘れるひんやり体験を、ぜひお楽しみください。

※店内で放送されるのは、『第一話 鬼に取り憑かれた女』と『第三話 冷えてゆく体』のみとなります。また、こちらの都合により配信を中止する場合がございますのでご了承ください。

「怖いふりしたおいしい話 丸亀怪談」は下記のURLよりご覧いただけます。

■第一話 鬼に取り憑かれた女 (『鬼おろし肉ぶっかけうどん』の丸亀怪談)

<https://youtu.be/bYBVWYfJngw>

■第二話 粗ク擦リオロシタ音 (『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』の丸亀怪談)

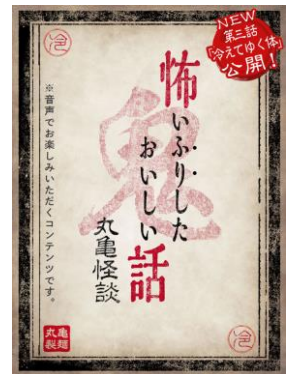
<https://youtu.be/Q-rbMPbsnJQ>

<7月16日(火)公開>

■第三話 冷えてゆく体 (『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』の丸亀怪談)

<https://youtu.be/vIYgdOPpAow>

※「第一話 鬼に取り憑かれた女」と「第二話 粗ク擦リオロシタ音」は6月4日(火)より公開中。



## 【怪談師プロフィール】



よしい  
**好井 まさお**

2022年に解散したお笑いコンビ「井下好井」の元メンバー。フジテレビ「人志松本のすべらない話」MVS獲得。ドラマ「火花」ギャラクシー賞を受賞。日曜劇場「小さな巨人」、映画「ザ・ファブル」等の数多くの作品に出演している。この夏、AmazonPrimeVideoで放送の「パチエロレットジャパンシーズン3」にアシスタントMCとしてスタジオトークに出演。自身のYouTubeチャンネル「好井まさおの怪談を浴びる会」では怪談のYouTube活動をしており、チャンネル登録者数は約27万人。

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→

《打ち立て、冷やして待ってます。》

お待たせしました！再販を望む声が多数寄せられた人気の冷<sup>ひや</sup>うどんが、今年の夏も期間限定で登場！

毎年大人気の『すだちおろし冷かけ』や『青唐おろしぶっかけうどん』『青唐おろし醤油うどん』が今年も登場します。登場を前に再販を待ち望む声が多く、特に『青唐おろしぶっかけうどん』『青唐おろし醤油うどん』に関しては、SNSで「今年はいつから食べられるかな」「あれを食べなきゃ夏が始まらない！」「青唐おろしぶっかけうどん、今年も待ってます」といった声が寄せられていました。夏真っ盛りを目前に、いよいよ登場する人気の冷うどんをぜひお楽しみください。



## 徳島県産すだちをまるごと1個使った『すだちおろし冷かけうどん』

徳島県産のすだちを丸ごとひとつ使用。大根おろしと合わせることでさらにさっぱりとした味わいに。暑い時期にぴったりの清涼感溢れる一杯です。

まずは、特製の冷かけだしをご堪能ください。途中ですだちをぎゅっと絞れば、爽やかな香りと味わいが広がります。皮を下向きに絞るとタネが落ちないだけでなく、果汁が皮の表面をつたう際に、さらに香りがよくなり、最後の一滴まで爽やかに味わえます。すだちをたっぷりと絞った風味豊かな冷かけだしに、つるんとのだ越しの良いうどんを纏わせて食べれば、夏の暑さも吹き飛ばすこと間違いなしです。



※写真の天ぷらは別売りです

## 青唐辛子のしびれる辛さがクセになる

### 『青唐おろしぶっかけうどん』と『青唐おろし醤油うどん』

ひときわ辛みの強い青唐辛子を特製の醤油で煮びたしに。徳島県産のすだちをきゅっとしぼり麺に絡めてお召上がりください。みずみずしい大根おろしに、舌がしびれるほどの青唐辛子の辛さで、さっぱり感と辛さがクセになる一杯。お好きな天ぷらに大根おろしと青唐をのせて食べるのもおすすめです。

ぶっかけだしを入れた『青唐おろしぶっかけうどん』と、卓上のだししょうゆをお好みでかけて食べる『青唐おろし醤油うどん』の2種類をご用意しています。

## 《100%国産小麦、水、塩だけで、毎日職人が店で打つ

### 丸亀製麺ならではの「打ち立て・生」を冷で楽しむうどんのおいしさへのこだわり》

水できゅっと締めた丸亀製麺の打ち立ての冷うどんは、つるりとしたのだ越しとコシが特徴です。麺職人の全店配置が完了※して初めての夏、さらにおいしくなった丸亀製麺の冷うどんをご堪能ください。

#### 【こだわり①】100%国産小麦・塩・水のみでつくる“打ち立てうどん”

毎日800を超えるすべての店で、100%国産小麦、水、塩のみでつくる、打ち立て、茹でたてのうどんを提供しています。厳選した小麦粉を使い、気候や材料の状態を見極め、熟成時間などの工程を調整しながら職人が製麺、調理をしています。

#### 【こだわり②】茹でたてをすぐに水で締めることで生まれる“のだ越し”と“コシ”

茹で上がり後、水でしっかりと麺を締めることで、口に入れた瞬間からつるつると滑らかな口あたりで、のだ越しの良いうどんになります。噛んだ瞬間にもちっと心地よい食感をご堪能ください。

ご提供の際は、再度麺を水にくぐらせ、さらにどんぶりも冷やしてご提供するひと手間も、冷うどんならではのひんやり感と共に、のだ越しとコシを感じていただけます。



※麺職人とは、丸亀製麺独自の麺職人制度に合格した者に与えられる称号です。麺職人が不在の日や時間帯もございます。

URL: <https://jp.marugame.com/menu/onioroshinikubukkake/#hiyashi-summer>



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】

商品名	『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』(冷) 	『鬼おろし肉ぶっかけうどん』(冷) 	『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』(冷) 
価格 (税込)	(並)790円、(大)950円、 (得)1,110円	(並)840円、(大)1,000円、 (得)1,160円	(並)820円、(大)980円、 (得)1,140円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」	全国の「丸亀製麺」ロードサイド店 (主に幹線道路沿い)を 中心とした店舗	全国の「丸亀製麺」の ショッピングセンター およびテナントを中心とした店舗
販売期間	2024年7月24日(水)～9月上旬まで	好評発売中～9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。		
商品名	『すだちおろし冷かけうどん』(冷) 	『青唐おろしぶっかけうどん』(温)(冷) 	『青唐おろし醤油うどん』(温)(冷) 
価格 (税込)	(並)520円、(大)680円、 (得)840円	(並)540円、(大)700円、 (得)860円	(並)540円、(大)700円、 (得)860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。 ※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7月24日(水)～10月上旬まで	2024年7月24日(水)～9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	『鬼おろし豚しゃぶぶっかけうどん』『鬼おろし肉ぶっかけうどん』『鬼おろし鶏からぶっかけうどん』 『すだちおろし冷かけうどん』『青唐おろしぶっかけうどん』は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。 ※容器代として1杯につき40円を別途頂戴いたします。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※鬼おろしシリーズ3商品は、お持ち帰りの際、鬼おろしに特製ぼん酢をかけてご提供いたします。		

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

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/>

