

＜おかげさまで約50日間で500万食突破※1＞

うどん生まれ※2の今までにない衝撃のもっちり食感が人気の秘訣！

「丸亀うどんーナつ」販売好調

“うどんのドーナツ”による感動体験が創る間食ニーズ

お客さまの半数以上がご家族と一緒に喫食、日常のちょっとした手土産にも※3

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、新カテゴリーとなる商品として、うどん生まれの「丸亀うどんーナつ」を2024年6月25日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始し、非常に多くのお客さまよりご好評をいただき、約50日で累計販売数が500万食を突破しました。

「丸亀うどんーナつ」は、丸亀製麺ならではの新たな感動体験として、丸亀製麺のうどんの特長であるもちもちの食感を活かし、お客さまにワクワクを感じてもらえる商品を模索し、構想約3年にわたって試作を繰り返した末に誕生しました。販売開始以降、さまざまな時間帯やシチュエーションで幅広い年代のお客さまに楽しんでいただいております。

※1 2024年6月25日(火)～8月12日(月)の期間、「丸亀うどんーナつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

※2 原材料にうどんを30%以上使用しています

※3 2024年8月丸亀製麺公式アプリにて実施したアンケート調査



《「丸亀うどんーナつ」好調の3つ要因》

①うどんから生まれたドーナツのもっちり食感

「丸亀うどんーナつ」最大の特長は、構想3年の間にこだわり抜いた、もちもちの食感。「うどんから生まれたドーナツ」の想像を超えるもちもちな食感と手づくりの素朴なおいしさに、多くのお客さまから「もちもちの食感がたまらない!」「想像以上においしい!」などお声をいただいております。「丸亀うどんーナつ」をきっかけとして、初めて丸亀製麺に来店されるお客さまも多く、新規顧客の創造にも繋がっています。

②「小腹が空いたとき」「一息つきたいとき」「ちょっとした手土産に」※4など

「丸亀うどんーナつ」ならではの需要を開拓

半数を超えるお客さまがご家族と一緒に「丸亀うどんーナつ」をお召し上がりいただいております。ご家族やご友人と異なる味わいを購入して交換したり、シェアして楽しむ方が多く、2袋以上を1度にご購入されるお客さまも多くいらっしゃいます。お子さまやお孫さまなどへの手土産にされるケースなど、世代を超えてお楽しみいただいております。中には、お酒のお供にさせていただくケースも。「小腹が空いたとき」「一息つきたかったとき」にご購入になるお客さまも多く、どこかほっとするような手づくりのおいしさが、新たな購買動機を生み出しています。

※4 2024年8月丸亀製麺公式アプリにて実施したアンケート調査

③夏限定の新味、甘酸っぱい「丸亀うどんーナつ 塩パイン味」が人気

8月2日より期間限定で販売中の「塩パイン味」も販売開始以降、多くのお客さまからご好評いただいております。SNS上では「夏って感じの味がした!」「丸亀うどんーナつ 塩パイン味、おいしすぎて感動」などのコメントも寄せられ、「きび糖味」や「やみつきカレー味」と食べ比べを楽しむ方も。

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→

《「丸亀うどんなつ」商品概要》

「丸亀うどんなつ」の味はいは選べる3種！どれも5個入り300円をご用意しています。プレーンの「丸亀うどんなつ」にご自身で味付けていただきます。その日の気分に合わせてお選びください。

『丸亀うどんなつ 塩パイン味』

トロピカルな香りと甘酸っぱいパインに、甘みを引き立てるほんのり塩味で夏らしい味わい。



『丸亀うどんなつ きび糖味』

さとうきびのまろやかな甘さが、口に入れた瞬間に心がほどけるような素朴な味わいです。もっちりもちの食感とやさしい甘さでほっと一息つきたいときにおすすめ。



『丸亀うどんなつ やみつきカレー味』

複数のスパイスにフライドオニオン、ガーリックの旨みを加えた「カレー味」。スパイシーな味わいともっちりもちの食感の相性が一度食べたらクセになります。



■販売価格：各300円(税込)5個入り

■販売店舗：全国の丸亀製麺

【店舗別の販売状況はこちら】<https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0625.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：

『丸亀うどんなつ 塩パイン味』 好評販売中～9月末 ※なくなり次第終了となります。

『丸亀うどんなつ きび糖味』 『丸亀うどんなつ やみつきカレー味』 好評販売中

■備考：

※一部店舗では販売しておりません。

※お持ち帰りの際は、当日中を目安にお早めにお召し上がりください。

※手づくりのため一日の製造数に限りがあり、一時的な欠品や売り切れの場合があります。

※税込価格は、店内飲食でもお持ち帰りでも同一価格となります。

■WEBサイト：<https://jp.marugame.com/menu/marugameudonut/>

《もっちり！「丸亀うどんなつ」5つの特長》

①うどんから生まれたドーナツ!?

丸亀製麺のこだわりのうどんが、まさかのドーナツに！食の感動体験を追求するべく、新たな商品を模索し、構想約3年の末に誕生したのが「丸亀うどんなつ」です。

②衝撃の“もっちりもちの新食感”

丸亀製麺の毎日粉から打つ、もちもちのうどんが「丸亀うどんなつ」の生地のベースです。もっちりもちの食感を存分に楽しんでいただくため、うどんの配合量や生地を寝かせる時間も試行錯誤を繰り返し、こだわり抜きました。

③「丸亀うどんなつ」もひとつ一つ、お店で手づくり

お店でうどんをミキサーにかけてペースト状に。数時間おきにひく白だしを生地に加えるのが丸亀製麺ならではのこだわり。旨みと香り高い風味をプラスします。もっちりもち食感を生み出すために空気を含ませながらやさしく粉と混ぜ合わせ、生地を少し寝かせます。丸い形に整えて、ひとつずつ丁寧に揚げたらできあがり。手づくりならではの素朴なおいしさ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→

④甘酸っぱい“塩パン”やさしい甘さ“きび糖”と、くせになる“やみつきカレー”の甘辛3通りでいろんな間食ニーズに対応！

うどんを食べた後の甘味として、小腹がすいたときの間食やほっと一息つきたいときのおやつにも、3種の味わいで、さまざまな時間帯やシチュエーションで幅広く楽しんでいただけます。店内でのお召し上がりはもちろん、ご希望に合わせてご自宅やお好きな場所でお楽しみください。



⑤いつでもどこでもみんなで楽しめる5個入り！

食べやすいひとくちサイズの「丸亀うどんーナつ」が5個入り。持ち運びもしやすい紙袋に入れてお渡しします。お一人でも、ご友人やご家族と味わいを交換して楽しんでいただくのもおすすめです。



■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/>

