

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10月7日
株式会社丸亀製麺

スタミナ豚肉、肉そぼろ、玉子など6種の具材と打ち立てのうどんがからむパンチのある一杯を目の前に「いっちゃいますか！」と腕まくりをする上戸彩さんの姿に注目！

『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』新TVCM公開

2024年10月7日(月)から放送開始

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、俳優の上戸 彩さんが出演する新TVCM丸亀製麺「10月8日から！新作肉盛りまぜ玉うどん」予告篇を2024年10月7日(月)、丸亀製麺「いっちゃいますか！秋の新作・肉盛りまぜ玉うどん」篇を10月8日(火)より全国で放送(一部の地域を除く)開始します。



新TVCM丸亀製麺「いっちゃいますか！秋の新作・肉盛りまぜ玉うどん」篇では、10月8日(火)から秋限定商品として登場する、打ち立てのうどんと、ピリ辛の肉そぼろにスタミナ豚肉をはじめとする6種の具材をからめて味わうパンチのある一杯、新作『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』と、大人気の『焼きたて牛すき釜玉うどん』が登場します。打ち立てのうどんに、まるやかな玉子と具材を豪快にからめ、おいしさに箸が止まらない上戸さんの様子をお届けします。

<新作『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』を豪快にまぜてからめて一口すすり、そのやみつきなおいしさに、思わず笑みがこぼれる上戸さん>

今回のTVCMは、うどんを前にワクワクした表情で「いっちゃいますか！」と呼びかける上戸さんの姿からスタート。麺職人が打ち立て・茹でたての麺を釜から上げる様子が映し出され、その後、麺の上にピリ辛の肉そぼろとスタミナ豚肉を豪快に盛り付け、最後に玉子を合わせてうどんが完成します。

上戸さんは、ふわふわ、もちもち食感の釜抜き麺と、6種の具材をしっかりとからめ、思いっきりすすると、まざりあうことで生まれる、にんにくの効いたやみつきなおいしさに「パンチある〜！」と言。

その後、あつあつの「釜抜き麺」にじゅわっと牛肉、まるやかな玉子とからめてうまい秋の限定商品『焼きたて牛すき釜玉うどん』が映ると「いっちゃいますか！」と袖をまくる上戸さんの姿が映ります。最後には、『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』と『焼きたて牛すき釜玉うどん』が、画面いっぱい映し出され、本TVCMを締めくくります。

今回のTVCMに登場する秋の限定商品『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』と『焼きたて牛すき釜玉うどん』は、麺職人※が全店にいる丸亀製麺が提供する、打ち立て、茹でたての麺に、まるやかな玉子をからめて味わう商品です。毎日すべての店で100%国産小麦、塩、水のみを使い、職人が打つ麺と、玉子、さらにこだわりの具材がからみ合うことで生まれる、三位一体のおいしさをご堪能ください。

※ 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。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「10月8日から！新作肉盛りまぜ玉うどん」予告篇(15秒)
 放送開始日 : 2024年10月7日(月)
 放送エリア : 全国(一部の地域を除く)
 URL : <https://youtu.be/IYKLLQEdbOCc>

タイトル : 丸亀製麺「いっちゃいますか！秋の新作・肉盛りまぜ玉うどん」篇(15秒)
 放送開始日 : 2024年10月8日(火)
 放送エリア : 全国(一部の地域を除く)
 URL : <https://youtu.be/kb1dtlfgj8>

丸亀製麺「いっちゃいますか！秋の新作・肉盛りまぜ玉うどん」篇 メイキングムービー

URL : <https://youtu.be/K0AO25SC2Po>

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

※公式YouTubeにて、10月7日(月) 0時からご覧いただけます。

■TVCMカット 丸亀製麺「いっちゃいますか！秋の新作・肉盛りまぜ玉うどん」篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



丸亀製麺

TORIDOLL→

■上戸 彩さんインタビュー

Q1. TVCMの見どころや撮影で印象に残っているシーンがあれば教えてください。

毎回撮影で本当においしく味わわせていただいているんですけど、今回のTVCMでも、私が食べているTVCMを見て、皆さんが「おいしそうだな、食べたいな」って思ってくださったら嬉しいです。

Q2. 今回、昨年に引き続き、丸亀製麺の人気商品『焼きたて牛すき釜玉うどん』を召し上がっていただきました。改めてお味はいかがでしたか？

今回も相変わらず本当においしかったです。『焼きたて牛すき釜玉うどん』は、釜抜き麺といって、水で締めないで、茹でたての麺を釜から直接丼に盛り付けるんですけど、その麺がふわふわでもちもちで、ほんとに改めておいしくなっていて感じました。すき焼き風味の熱々の牛肉と、玉子がからみあって、本当においしかったです。

Q3. 今年初めてとなる新商品『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』も召し上がっていただきましたが、お味はいかがでしたか？

初めていただいたんですけど、本当に秋にぴったりの、食欲そそる味わいでした。ふわふわもちもちの釜抜き麺なんですけど、スタミナ豚肉と肉そぼろの2種のお肉が相性抜群で、玉子をからませて食べるとさらに満足感が上がって、本当にこちらもおいしかったです。

Q4. 新商品『旨辛 肉盛りまぜ玉うどん』は、どのようなシーンで食べたいですか？

私はここぞ！っていう、仕事の前に食べたいなって思いました。にんにくの有り無しも選べるので、その時の予定だったり、その時の気分、体調とかに合わせて食べられるのもいいなって思いました。

Q5. 今回の商品は、にんにくを効かせたパンチある商品になりますが、最近、私生活でやる気、活力がみなぎったことがあれば教えてください

今、お家でやらなくてはならない掃除がたまっているんですよね。2泊旅行に行ったので、その荷ほどきから何からやんなきゃいけないこといっぱい、頭の中がぐるぐるしてるので、それこそ、今スタミナをつけて家に帰ってばーっと家事をやりたいです。

Q6. 今回TVCMでは秋の丸亀製麺の商品を楽しんでいただきましたが、この秋楽しみにしていることや挑戦したいことがあれば教えてください。

もうすぐ新しい作品に入らせていただくので、また気持ちを新たに、反省点の少ない作品になったらいいな、気合を入れて頑張りたいなと思っています。

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。

秋といえば食欲の秋。今回のTVCMでは、丸亀製麺の秋の期間限定商品をいただいたのですが、職人が打ったふわふわもちもちの打ちたてのうどんが具材とからみあって最高でした。また、打ち立て、茹でたてのもちもち麺と食感の違う具材、玉子が一体となり、満足感があってスタミナのあるやみつき一杯となっております。是非みなさんも丸亀製麺のお店で、食欲の秋にぴったりなうどんを楽しんでください。

■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、俳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。

食の感動で、この星を満たせ。



丸亀製麺

TORIDOLL→

■撮影エピソード

茹でたてのうどんに肉そぼろとスタミナ豚肉、そこに玉子をからめて食べる今回の新作『旨辛 肉盛りませ玉うどん』は、まさに食欲の秋にぴったりな商品です。今回のTVCMは、そんな食欲の秋を表現するため、上戸さんにはいつも以上にエネルギッシュに演じていただきました。讃岐の製麺所を模したセットに、秋らしさを感じさせる爽やかな衣装をまとった上戸さんが「いっちゃいますか！」と、豪快にうどんを食べ始めます。パンチのある一杯に、思わず「ん〜」と喜びの表情を浮かべる上戸さんに注目です。さらに大好評の『焼きたて牛すき釜玉うどん』が登場するシーンでは、「いっちゃいますか！」と、豪快に腕まくりする上戸さん。周りまで元気に、そして笑顔になるような撮影現場でした。

■商品概要

商品名	『旨辛 肉盛りませ玉うどん』(温) 	『焼きたて牛すき釜玉うどん』(温) 
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
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 (幹線道路沿い)を中心とした店舗
	※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。 【『旨辛 肉盛りませ玉うどん』店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1008.pdf 【『焼きたて牛すき釜玉うどん』店舗別の販売状況はこちら】 https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0903.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10月8日(火)~11月下旬まで	好評販売中~10月下旬まで
	※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。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。 ※温泉玉子、しめた温うどんでご提供します。 ※ひと口ごはんはつきません。	お持ち帰りはご利用いただけません。

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

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

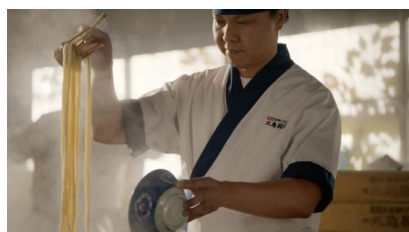
TORIDOLL →

Press Release

■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作り続けています。

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、作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、作りたて、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。



【丸亀製麺のサステナブルな活動について】

丸亀製麺ではサステナブルな活動に取り組んでいます。

例えば、ダイバーシティ&インクルージョンの推進を目的として、2023年8月より兵庫県加古川市に、釜揚げうどん桶のリユースを行う「丸亀製麺 桶工房」を開設しました。2027年までに約300店舗を対象に障がい者雇用を進めながら、年間10,800個の修理を行い、年間廃棄木材約1.5tの削減を目指します。

また、子ども達に食の楽しさや尊さを伝える「食育活動」にも積極的に取り組んでいます。「こどもうどん教室」では、うどんを粉と塩と水を手で混ぜるところから体験でき、キッチンカーを用いての出張教室も日本中で実施をしています。そして、環境面ではプラスチック使用量の削減にも取り組んでいます。店内では繰り返し使用可能な食器の活用や、テイクアウト商品のカトラリーやビニール袋へのバイオプラスチック配合など、石油由来素材の使用削減を進めています。

HP: <https://www.toridoll.com/sustainability/>



■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/>