

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11月27日
株式会社丸亀製麺

＼もちもちが、とまりません！／

うどん生まれの今までにない衝撃のもちもち食感！

「丸亀うどんーなつ」から新製法が登場！

どこを食べてもチョコ味！しあわせたっぷり！「チョコ味」新登場

冬にぴったり ほっこりコクうま「コンポタ味」も！

2024年12月3日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始

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、うどん生まれ※1の「丸亀うどんーなつ」の新味として「チョコ味」と「コンポタ味」を2024年12月3日(火)から全国の丸亀製麺にて販売開始します。

「丸亀うどんーなつ」は、2024年6月25日の販売開始以降、非常に多くのお客さまよりご好評をいただき、おかげさまで約4か月で累計販売数が860万食※2を突破しています。

※1 原材料にうどんを30%以上使用しています。

※2 2024年6月25日～11月10日の期間、「丸亀うどんーなつ」を販売する丸亀製麺店舗における累計販売数

「丸亀うどんーなつ」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、お客さまにわくわくを感じてもらえる商品を模索、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。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、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る商品です。

《冬にぴったりな2種類が新登場》

この冬は、『丸亀うどんーなつ チョコ味』、『丸亀うどんーなつ コンポタ味』の2種類が新しく登場します。『丸亀うどんーなつ チョコ味』は、生地にもチョコレート味のチップやココアビスケットが練り込まれた、今だけの濃厚でリッチな味わい。

『丸亀うどんーなつ コンポタ味』は、もちもち食感のうどんーなつによく合う、コーンポタージュのクリーミーなまろやかさが特徴。冬にぴったりな、どこかほっこりする味わいです。

《進化が止まらない「丸亀うどんーなつ」！

「チョコ味」は新製法による濃厚な味わいを実現》

販売開始以来、他では味わうことのできない、もちもちの食感と季節ごとに変化する味わいに、たくさんのお客さまにご好評いただいています。さらに楽しんでいただくため、この冬、製法が進化しました。これまでは、「丸亀うどんーなつ」に様々な味わいのパウダーをかけてお楽しみいただいておりましたが、生地にも素材を練り込む新製法として“しあわせもちもち製法”を開発。『丸亀うどんーなつ チョコ味』の、しあわせたっぷりな味わいを実現しました。

もちもちの生地との相性にこだわり抜いたチョコレート味のチップとココアビスケットを生地にたっぷり練り込み、外には特製チョコレート味パウダーをまとうせて。どこを食べても、もちもちでしあわせたっぷりなチョコの味わいが口いっぱい広がります。

さらに、大好評販売中でやさしい甘さの『丸亀うどんーなつ きび糖味』も合わせて全3種が勢ぞろい！ 楽しみな行事が目白押し of 年末年始に、「丸亀うどんーなつ」のもちもちの食感で幸せな気分をさらに盛り上げます。



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→

《この冬「丸亀うどんーなつ」の味わいは選べる3種！5個入り300円～ご用意》

「丸亀うどんーなつ」のラインアップは、全3種。「丸亀うどんーなつ」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。

新登場



『丸亀うどんーなつ チョコ味』

新製法により、もちもちの生地の中には、チョコレート味のチップとココアビスケットがたっぷり。さらに、「丸亀うどんーなつ」の周りには、ココアパウダーときび糖をブレンドした特製チョコレート味パウダーを。どこを食べてもチョコ味づくしの濃厚な味わい。

※調整ココアパウダーを使用した、チョコレート味のチップを使用しています。

新登場



『丸亀うどんーなつ コンポタ味』

もちもち食感の「丸亀うどんーなつ」にとうもろこしの甘さとポタージュのクリーミーでまろやかな味わいが相性抜群です。青のりの風味がアクセント。寒い冬にぴったりな、ほっこりとする味わいです。

『丸亀うどんーなつ 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。もち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。



【商品概要】

■販売価格：『丸亀うどんーなつ チョコ味』 350円(税込)5個入り

『丸亀うどんーなつ コンポタ味』、『丸亀うどんーなつ きび糖味』 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：

『丸亀うどんーなつ チョコ味』『丸亀うどんーなつ コンポタ味』 2024年12月3日(火)～ ※なくなり次第終了となります。

『丸亀うどんーなつ きび糖味』 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/>

《自分で味付け！「丸亀うどんーなつ」のおいしい食べ方》



店頭で袋に入って販売している「丸亀うどんーなつ」は素朴なプレーン味と、チョコレート味のチップとココアビスケットが練り込まれた「チョコ味」です。プレーン味には、店内にご用意しているコンポタパウダー、きび糖パウダーの中から好きな味をスプーンに1杯とり「丸亀うどんーなつ」の袋の中へ入れたら、よく振ってお召し上がりください。チョコ味には特製チョコレート味パウダーを入れてお召し上がりください。店内には、串のご用意もありますので、ご自由にお使いください。

※袋がしっかりと閉まっていることを確認して上下に振ってください。

※「丸亀うどんーなつ」をつぶさないように、袋を優しくお持ちください。

※串をお使いになる場合は、お気を付けてください。

※特製チョコレート味パウダーは、『丸亀うどんーなつ チョコ味』専用です。

※店内には串もありますので、ご自由にお使いください。

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→

《「チョコ味」限定パッケージも登場！》

チョコレートをモチーフとした、『丸亀うどんなつ チョコ味』専用の紙袋が登場。持っているだけで楽しくなってしまう、今だけのデザインです。ちょっとしたギフトにも喜ばれること間違いなし！



《公式キャラクター「うどんなつ村のなかまたち」に「ちょこもっち」「こんぼたもっち」が登場！》

「丸亀うどんなつ」の魅力をより多くのお客さまにお届けする公式キャラクター「うどんなつ村のなかまたち」。

「うどんなつ村のなかまたち」がいると、少しだけ元気になれるたり、ほっとできたり。いつもの仲間たち「るんもっち」「うるもっち」「のびもっち」「ほわもっち」「ぷんもっち」たちが暮らすうどんなつ村の日常を通じて、「丸亀うどんなつ」ならではの魅力や、最新情報をお届けします。キャラクターデザインは、アニメーション作家の合田 経郎さんの描き下ろしです。この冬、『丸亀うどんなつ チョコ味』『丸亀うどんなつ コンボタ味』も「ちょこもっち」「こんぼたもっち」のキャラクターとなって登場。

「うどんなつ村のなかまたち」とともに、「丸亀うどんなつ」の魅力について発信します。



ちょこもっち

うどんなつ村に幸せを届けにきた王子様。いつもチョコレート味のチップの兵士たちといっしょ。



こんぼたもっち

心が温まる言葉で、周りをほっこりさせる。実は寒がりなので、いつもカップの中で過ごしている。

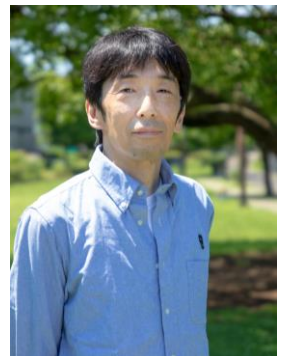


＜合田 経郎さんプロフィール＞

CMディレクターとして演出家のキャリアをスタート。NHKキャラクター「どーもくん」シリーズが人気を博し、活躍のフィールドをアニメーション映像へと広げる。

2003年にはドワーフを立ち上げ、アニメーション作家へと転身。絵本、イラストレーションをはじめ、自身でも2Dアニメーションを制作するなど創作活動は多岐に渡る。現実の世界にはありえないことが何でも起こる人形アニメーションの設定において、自分が暮らしの中で感じる「気持ちや体験」を盛り込むリアルな世界を描き出すことにこだわっている。

最新作は「こまねこのかがいりょこう」全国順次ロードショー。



《もっちもち！「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。



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→

②衝撃の“もっちりの新食感”

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。

④濃厚な“チョコ味”、ほっこりコクうま“コンボタ味”、やさしい甘さ“きび糖味” 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「丸亀うどんなつ」が5個入り。持ち運び
もしやすい紙袋に入れてお渡します。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む
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/>

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→



■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/>