

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2026年3月5日
株式会社丸亀製麺

毎日すべての店で国産小麦、塩、水のみで打つうどんをお得に

『ぶっかけうどん』購入で『ぶっかけうどん(並)』がもらえる！

2026年3月11日(水)～3月13日(金)3日間限定で全国の丸亀製麺にて実施

～麺増量、『釜玉うどん』一杯無料に続き、讃岐うどんをお腹いっぱい楽しむ3日間～

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、食の感動体験を探求し、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、2026年3月11日(水)～3月13日(金)の3日間、『ぶっかけうどん』並・大・得サイズのうちいずれかを一杯ご購入いただくと、『ぶっかけうどん』並サイズを一杯無料でプレゼントします。徐々に暖かい日も増えてくるこの時期に嬉しい、“冷”もお選びいただけます。打ち立て、茹でたてのうどんを楽しんでいただきたいという思いから、店内飲食のみ対象となります。揚げたての天ぷらなどと一緒にぜひお召し上がりください。

お近くの店舗はこちらから <https://stores.marugame.com/search?loc=true>



《『ぶっかけうどん』とは》

つけだしにつけるのが面倒だと、うどんにだしをぶっかけたことからその名がついたともいわれる、本場・讃岐の定番。シンプルにうどん本来の小麦の香りやコシを楽しめる、丸亀製麺創業以来ずっと人気の商品です。うどんは“冷”をお選びいただくと、より一層コシの強さをお楽しみいただけます。

ぶっかけだしは、北海道産の真昆布や厳選された混合節を使用し、数時間おきに丁寧に引く白だしに、“かえし”を加え、うどんのおいしさを引き立てる味わいに仕立てています。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

【天ぷらや全8種の無料薬味とトッピングで自分好みの一杯を】

丸亀製麺では、無料でお使いいただける7種の薬味と1種のトッピングをご用意しています。『ぶっかけうどん』へのおすすめは、「青ねぎ」と「おろししょうが」。うどんのコシを感じる食感と相性抜群で、さっぱりとお召し上がりいただけます。

辛いものが好きな方には、ピリリとしびれる花椒の辛さがうどんに合うよう仕立てられた「しび辛ラー油」もおすすめです。

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→



【キャンペーン概要】

『ぶっかけうどん』ご注文でもう一杯『ぶっかけうどん(並)』無料キャンペーン

対象商品:『ぶっかけうどん』並、大、得

期間:2026年3月11日(水)~3月13日(金)

実施店舗:全国の「丸亀製麺」

ご注意事項:

※小サイズ、『丸亀お子さまもちもちセット』等、各種セットは対象外です。

※一杯無料でプレゼントするうどんは『ぶっかけうどん』並サイズのみです。

※サイズ変更などはできません。

※商品ご購入時に一杯無料分の『ぶっかけうどん』並サイズをお渡しします。

※一部実施していない店舗がございます。

※混雑状況により、一時的にご提供できない場合やお待ちいただく場合がございます。

※うどん札は、ご購入いただいた『ぶっかけうどん』分のみお渡しいたします。

※うどん札、アプリクーポンとの併用可能です。

※本キャンペーンは店内飲食限定のキャンペーンとなります。お持ち帰りは対象外となります。



『ぶっかけうどん』(温)(冷)
並440円、大630円、得820円

■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、食の感動体験を探索し手づくりの「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「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。



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→

【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索し続けています。

トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。

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/>