

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→

2023年1月24日  
株式会社丸亀製麺

## 上戸彩さんが『肉がさね玉子あんかけうどん』のうまさに感動

粉からつくる打ち立てうどんに、店内仕込みの牛肉と合わせそぼろ  
さらに、特製玉子あんかけでおいしさと手づくり重なる熱々の一杯

### 丸亀製麺の新TVCM「うまさ重なる、肉がさね玉子あんかけ」篇公開

～2023年1月24日(火)より全国で放送開始～

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、冬の新商品『肉がさね玉子あんかけうどん』の販売開始にともない、女優の上戸彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「うまさ重なる、肉がさね玉子あんかけ」篇を2023年1月24日(火)から全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。

また、冬の丸亀製麺では、「さあ、手づくりを、あつあつで。」をテーマに、おいしさにとことんこだわり、手間を惜しまない店内仕込みだからこそ手づくり・できたてのほっこり温まるうどんを種類豊富に展開しております。寒さが一層厳しくなるこの時期は、心も身体も温めてくれる丸亀製麺のうどんで、この冬を乗り切りましょう。



新TVCM では、丸亀製麺の店舗で『肉がさね玉子あんかけうどん』を幸せそうに堪能する上戸さんのほっこりした表情をお届けします。毎日、一軒一軒の店で粉からつくる打ち立てうどん。店で作る風味豊かなかけだしをベースに溶き卵を数回に分けて入れるふわとろ食感が自慢の玉子あんかけ。そこに、店でじっくり火を入れて店内仕込みの牛肉と合わせそぼろ。手づくりが重なり、一杯で幾重にも重なる味わいを堪能できる『肉がさね玉子あんかけうどん』は、うどんをすする度に玉子あんかけに合わせそぼろが絡み、どこを食べても肉の旨みを感じられる満足感のある一杯です。寒さが一層厳しくなるこの時期に、手づくりのぬくもりで心も身体もあたためてくれる丸亀製麺のうどんをお楽しみください。

新TVCM 丸亀製麺「うまさ重なる、肉がさね玉子あんかけ」篇には、丸亀製麺の店舗で、できたての『肉がさね玉子あんかけうどん』を幸せそうに見つめる上戸さんが登場します。わくわくした表情で、熱々のうどんを「ふーふー」と冷まして、もちもちの麺と牛肉を“はふっ”“ズルズルッ”と、口にする上戸さん。さらに、「うどんとあん肉の旨さが重なって」のナレーションの通り、絡み合うそぼろと玉子あんかけをれんげにたっぷりのせ、もう一口ぱくり。熱々のうどんを味わい、「手づくりすごいなあ。」と納得の表情で締めくくります。

メイキングでは、暖かみのあるオレンジのニットを着た上戸さんが登場し、様々な表情で熱々の『肉がさね玉子あんかけうどん』を食べる姿をご覧いただけます。インタビューでは、食べた感想や丸亀製麺の大ファンだという上戸さんのおすすめの食べ方を教えていただきました。他にも、上戸さんご自身の手づくりに関するエピソードや、最近ほっこりしたご家族のエピソードも伺いました。こちらもぜひご覧ください。

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→

## ■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「うまさ重なる、肉がさね玉子あんかけ」篇 (15秒)

放送日時 : 2023年1月24日(火)～

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

サイトURL: <https://jp.marugame.com/menu/nikugasanetamagoankake/>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0I1c3ajaWTMKJlJA>

※上記サイトにて、1月24日(火)0時から「うまさ重なる、肉がさね玉子あんかけ」篇をご覧ください。

丸亀製麺「うまさ重なる、肉がさね玉子あんかけ」篇 TVCM

<https://youtu.be/GBSRTx8VQ9M>

丸亀製麺「うまさ重なる、肉がさね玉子あんかけ」篇 スペシャルインタビュー

<https://youtu.be/MM9j3gTwL-E>

※公開予定は1月24日(火)0時です。

■CMカット 丸亀製麺「うまさ重なる、肉がさね玉子あんかけ」篇 ※CMカット画像の無断転載は禁止です。



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→

## ■撮影エピソード

雲ひとつ無い見事な秋晴れのもと、実際の丸亀製麺の店舗を使って撮影が行われました。実生活でも「あんかけ大好き」とおっしゃる上戸さん。期待感いっぱい、お腹をすかせて撮影に臨まれました。今回、上戸さんに召し上がっていただいた『肉がさね玉子あんかけうどん』は、お店ごとに粉からつくる打ち立て、もちもちのうどんに、店内仕込みの牛肉と合わせそばろ、玉子あんかけを幾重にも重ね、うどんをすする度に玉子あんかけに合わせそばろが絡み、どこを食べても肉の旨みを感じられる満足感のある一杯です。そんな心も身体もあたためてくれるぬくもりを、カメラの前で体感した上戸さんでした。

撮影後の「私、はまりました！」のコメントから、『肉がさね玉子あんかけうどん』への想いが表れていました。

## ■上戸彩さんへのインタビュー

### Q1. CMの見どころやCM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。

全部ですね。国産の小麦でつくられたもちもちの甘いうどんとおいしい玉子あんかけが絡まって、あんかけ大好きで普段よく食べるので、最初この企画をいただいたとき「よっしゃ！きた！あんかけ！」と思いました。牛肉が入っていたり、合わせそばろが入っていたり、いいとこどりで夢のような撮影で、丸亀製麺ならではのおいしさをたっぷりと感じることができました。

### Q2. CMで冬の新作の『肉がさね玉子あんかけうどん』を召し上がっていただきました。お味はいかがでしたか？

合わせそばろが入っていたり、牛肉が入っていたり、何通りもの食べ方ができて、何通りもの味わいを楽しめるうどんなので、何回食べてもおいしかったし、ちょっと食べたりなかったのが今ロケバスで食べてきました！一杯の中で味変ができるっていうのは、本当に新しいなと思いました。

### Q3. 丸亀製麺はトッピングも豊富でアレンジが楽しめるのも魅力です。上戸さんは、『肉がさね玉子あんかけうどん』をどんなアレンジで楽しんでみたいですか？

私だったら、あんかけで温かいですけど、さらにおろししょうがをたっぷり入れて体を温めるとか、丸亀製麺にはたくさん天ぷらがあるので、天ぷらもせて、あんかけに油がしみだし、さらにおいしくなるなと思います。

### Q4. 本日実際の店舗での撮影でしたが、丸亀製麺に来店された際のエピソードや、上戸さん流の楽しみ方など、こだわりはありますか？

丸亀製麺の大ファンになってしまって、地方に行って丸亀製麺のお店を見つけたら、家族でお店に行って、子どもたちと一緒に食べたりしています。子どもがおむすびが好きなので、おむすびもうどんも楽しんで、期間限定商品も食べてみたりしています。そして、お店の前で写真を撮るのにハマってます。

### Q5. 丸亀製麺といえば「手づくり」にこだわっていますが、上戸さんが最近こだわった「手づくり」はありますか？

上の子が7歳で小学生になったので、幼稚園のお弁当をつくらなくてすむようになったのですが、下の子が今度幼稚園に入ってお弁当生活が始まるので、朝早く起きて手づくり弁当をつくらなければいけないな…と今から気が重いです。けど、時々「お弁当つくってくれてありがとう」とお手紙をくれるときがあるので、嬉しいです。

### Q6. CMでは丸亀製麺の心も身体もあたためてくれる冬の新作を楽しんでいただいておりますが、最近上戸さんが感じた「ほっこり」エピソードは？

下の子がすごく車が好きなんですけど、時々バスの運転手さんが子どもに手を振ってくれるときとか、車に乗っている時に、たまたま横に並んだ車の方が手を振ってくれるときとかそういうときにほっこり嬉しくなります。

### 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。

寒い季節こそ食べたくなる丸亀製麺さんのうどん。手づくりにこだわって、いつでも打ち立てを心を込めてお出しする一杯は、口に頬張ると幸せな気持ちになります。CMでは『肉がさね玉子あんかけうどん』をいただいたのですが、うまいもちもち食感の麺にうまいジューシーな牛肉とそばろ、うまい玉子あんかけが合わさった味わい深い最高の一品でした！今の季節にぴったりの身体の芯から温まる商品がたくさんあるので、ぜひ皆さん、丸亀製麺に足をお運びください！食べてね！おいしいよ！

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→

## ■上戸さんコメント

今回のCM撮影では、丸亀製麺の冬の新商品『肉がさね玉子あんかけうどん』を食べることができて、あんかけ好きの私にとっては夢のような撮影でした！一杯の中で何通りもの食べ方ができる商品はなかなかないので、本当に新しいなと思います。

丸亀製麺には今の季節にぴったりの身体の芯から温まる商品がたくさんあるので、ぜひ皆さん足をお運びください！

## ■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、女優として数多くのドラマ、映画、CMに出演し、幅広く活躍。最新作に2月17日公開の映画「シャイロックの子供たち」が控えている。

## ■さらに“手づくり”と“味わい”を重ねて、冬季限定『肉がさね玉子あんかけうどん』が新登場！

累計販売数 980 万杯を超えるほど丸亀製麺の冬季限定商品として長年多くのお客さまに親しまれてきた『肉たまあんかけうどん』。そんな大好評の『肉たまあんかけうどん』を、「もっと手づくり・もっとおいしく」を追い求めて進化し『肉がさね玉子あんかけうどん』は誕生しました。今回は、もちもちのうどん、少し甘めに味付けをした牛肉と玉子あんかけに、新たにしょうがを効かせた鶏と豚の合わせそぼろを加えました。うどんをすする度に玉子あんかけに合わせそぼろが絡み、どこを食べても肉の旨みを感じられる満足感のある一杯です。

打ち立てうどん、玉子あんかけ、牛肉と合わせそぼろのすべてがお店で店内仕込み。手づくりが重なり、一杯で幾重にも重なる味わいをお楽しみいただけます。



『肉がさね玉子あんかけうどん』(温)  
(並)690円、(大)820円、(得)950円

※表示価格は、すべて税込みです。

※販売期間は、2023年1月24日(火)～3月上旬です。

※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。

※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。一部店舗では販売しておりません。

※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更をさせていただく場合がございます。

商品の詳細情報は下記URLをご覧ください。

<https://jp.marugame.com/menu/nikugasanetamagoankake/>

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→

## —新型コロナウイルス感染拡大抑制と予防に関する丸亀製麺の店舗での取り組みについて—

丸亀製麺では、お客さまと従業員の安全を最優先に考え、安心な環境で「できたて」のお食事が提供できるよう、以下の対応を全国の店舗で日々取り組んでおります。

### < 従業員の感染予防策 >

①勤務時のマスク等着用の徹底 ②毎日の出勤前の検温 ③こまめな手洗い(最低1時間に1回)

### < 店内の感染予防策 >

#### ① 入口に消毒剤の設置

お客さま用の消毒剤(アルコールなど)を設置しております。

#### ② 消毒の強化

テーブル・備品など接触が多い箇所の消毒剤(アルコールなど)によるふき取りを強化しております。

#### ③ 店内の換気

店内の空気は、5分ごとに入れ替わっています。

※法定の7.5倍の換気システムにて、概ね5分で店内が換気される計算です。

※一部店舗は店舗立地条件にて、換気システム・換気時間が異なります。

#### ④ 取り箸の設置

天ぷら、おむすび、いなりをお取りいただく際の「新しい割りばし」をご用意しております。

#### ⑤ アクリル板などの間仕切りの設置

ご注文口や天ぷらの陳列レーン、客席に飛沫感染を防ぐアクリル板などの間仕切りの設置をしております。

### < ご購入時に接触を軽減する取り組み >

#### ① モバイルオーダーの導入

スマホで事前に注文することで、列に並ばずに商品を購入することができ、人混みや混雑を避けることができます。

#### ② キャッシュレス決済の導入

キャッシュレス決済を導入しております(一部店舗を除く)。ご購入時のお客さまと従業員の接触を軽減することができます。

#### ③ お持ち帰り商品の販売

うどん、丼、天ぷらなどおひとつからお持ち帰りいただけます。ご家庭でゆっくりと丸亀製麺のおいしさをお楽しみください。

## ■丸亀製麺について

「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。徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、一軒一軒、職人が手間を惜しまず「おいしさ」を日々つくり続けています。

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、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”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、様々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。

今後は、世界中に「食の感動体験」を提供する日本発の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/>

### < 本件に関する報道関係からの問い合わせ先 >

株式会社丸亀製麺 マーケティング本部 コミュニケーションデザイン部 佐久間、阿部、前田

E-mail : [marugame-pr@toridoll.com](mailto:marugame-pr@toridoll.com) <https://jp.marugame.com/>

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。

