

「おいでまい! さぬきプロジェクト」から生まれた新たな一手
 はなまるうどん、肉特化型店舗「はなまるうどん肉店（赤坂一ツ木通り店）」が本州初上陸
 三種の煮込み肉まみれうどん、韓国風牛肉ぶっかけなど肉店限定の“肉うどん”を一挙展開
 累計販売 500 万食突破*の大ヒット商品「冷やし担々」が限界突破! ?
 総重量約 1kg の「爆担々」を全国で期間限定販売

株式会社はなまる（本社：香川県高松市 代表取締役社長：前田良博、以下はなまる）は、讃岐うどんの新たな価値創出を目指す「おいでまい! さぬきプロジェクト」の取り組みを背景に、2026年5月13日（水）、赤坂見附駅からすぐ、オフィス・飲食が密集するエリアに位置する赤坂一ツ木通り店を、肉を主役に据えた新概念店舗「はなまるうどん肉店（赤坂一ツ木通り店）」へと刷新いたします。

あわせて、累計 500 万食を突破した人気メニュー「冷やし担々」をベースに開発した総重量約 1kg・肉総重量約 340g の「爆担々」を全国で期間限定販売するほか、肉店限定の“肉うどん”メニューを展開します。

香川を起点に、伝統を守りながら新たな楽しみ方を広げてきた同プロジェクトの中で見えてきたのが、讃岐うどんの“多様性”という価値です。あっさりとした一杯に加え、しっかりと満足できる一食としてのニーズにも応えることで、これまでとは異なる層への広がりが生まれています。今回の新店舗は、そうした取り組みの延長線上に位置づけられるものであり、肉を主役とした商品構成により、うどんの新たな魅力を提案します。あわせて、進化を遂げてきたはなまる渾身の一杯「冷やし担々」の定番メニュー化(春から秋)や赤坂見附駅での期間限定広告展開など、複数施策を連動して実施いたします。



* 2019 年以降の冷やし担々フェア全商品の販売数合計

< 本件に関するお問い合わせ先 >

はなまるうどん PR 事務局 担当：青沼・黒木・池田・河村・森脇
 TEL 03-5572-6071 (PR 事務局) / FAX 03-5572-6075 / Mail: hanamaru2026@vectorinc.co.jp

● 香川での取り組みから、本州展開へ。「はなまるうどん肉店（赤坂一ツ木通り店）」

「おいでまい！さぬきプロジェクト」を通じて、讃岐うどんの価値と向き合う中で、私たちはその“多様性”に改めて着目してきました。あっさりとした一杯だけでなく、味わいや食べ方、組み合わせによって多様な楽しみ方が成立する、そうした讃岐うどん本来の姿を踏まえ、香川県内ではその可能性を広げる取り組みとして、2025年8月より肉を主役に据えた「肉店(高松兵庫町店)」を展開してきました。肉の旨味やボリューム感といった要素を掛け合わせることで、従来の讃岐うどんのイメージにとらわれない新たな一杯を提案し、うどんの楽しみ方の広がりに対する手応えも得られています。今回の「はなまるうどん肉店（赤坂一ツ木通り店）」は、そうした香川での取り組みを起点に、その価値をより多くの方に届けるための新たな一歩として位置づけられます。「おいでまい！さぬきプロジェクト」で培ってきた“伝統と革新”の考え方をもとに、讃岐うどんの新たな可能性を都市においても提案していきます。

<店舗概要>

店舗所在地 〒107-0052 東京都港区赤坂3丁目19-9 ORANGE BOX オレンジボックス 1F
店舗名 「はなまるうどん肉店（赤坂一ツ木通り店）」
営業時間 【平日】10:00-21:00【土】11:00-20:30【日祝】11:00-15:30（L.O.閉店30分前）

● 悩みにまみれる、“満足感”を追求した新メニューを全国のはなまるうどんでも展開

1. 支持されてきた自信作「冷やし担々」から生まれた、 総重量約1kgの看板メニュー「爆担々」（全国期間限定）

「爆担々」は累計500万食を突破し、はなまるうどんを代表する人気メニューへ成長した「冷やし担々」をベースに開発された一杯です。コシのある讃岐うどんと濃厚な担々の味わいの組み合わせは、多くのお客様から支持を集めており、その魅力をさらに突き詰める形で誕生しました。総重量約1kg・肉総重量約340gという圧倒的なボリュームで仕上げた本商品は、“満足感のある一食”としての価値を体現する存在です。今回「はなまるうどん肉店（赤坂一ツ木通り店）」の刷新にあわせて、全国で期間限定販売をいたします。



販売店舗 全国の「はなまるうどん」 ※一部店舗を除きます

販売期間 2026年5月13日～6月3日（予定）

商品価格 中：1,380円、大：1,600円
※すべて税込価格

※本メニューは店内飲食のみの提供となります。

<本件に関するお問い合わせ先>

はなまるうどん PR 事務局（株式会社プラチナム内） 担当：青沼・黒木・池田・河村・森脇
TEL 03-5572-6071 (PR 事務局) / FAX 03-5572-6075 / Mail: hanamaru2026@vectorinc.co.jp

2. 累計 500 万食突破、「はなまる夏の定番」「冷やし担々」

累計 500 万食を突破した「冷やし担々」は、濃厚でありながら食べやすい味わいと、コシのある讃岐うどんとの相性の良さから、多くのお客様に支持されてきた定番メニューです。

花椒（ホアジャオ）の爽やかな香りとしびれ、胡麻のコク、旨みに加え、味の決め手となる特製の肉味噌醬（ジャン）を合わせることで、本格的な担々麺の奥行きある味わいはなまる流に表現した一杯です。冷たく締めたうどんのしっかりとしたコシに、濃厚でコク深い胡麻だれ、香り立つスパイス、そして旨み豊かな肉味噌醬が絡み合うことで、つるりとした喉ごしと食べ応えを同時に実現。本格感のある味わいでありながら、最後まで食べ進めやすい絶妙なバランスも魅力です。今年は、通例であった夏の期間限定販売ではなく、お客様からの熱いご要望にお応えし、「春夏秋」の 3 シーズンお楽しみいただける“新定番”のレギュラーメニューとして展開します。



参考：[「冷やし担々」に関するプレスリリース](#)

3. 肉を主役に据えた、肉店限定の“肉うどん”を展開

「はなまるうどん肉店（赤坂一ツ木通り店）」では、肉を主役に据えた肉店限定メニューを展開します。「三種の煮込み肉まみれうどん」は、牛・豚・鶏の旨味を一度に楽しめる一杯で、とろとろに煮込んだ豚角煮をはじめ、食べ進めるとに味わいの変化を楽しめる構成となっています。また「韓国風牛肉ぶっかけ」は、キムチや韓国海苔を合わせたビビンバ風の仕立てで、旨辛な味わいが特徴。うどんに新たな食べ方の提案を加えた一品です。そのほかにも、ボリュームと満足感を兼ね備えた商品を取り揃え、肉店ならではのラインアップを展開します。さらに、オープンを記念し、対象メニューを 5 月 13 日(水)から 16 日(土)まで各日 29 食限定で税込 290 円にて提供する「29 食限定・290 円キャンペーン」を実施予定です。来店されたお客様に向けた特典やクーポン配布などを通じて、新たなメニュー体験のきっかけを創出していきます。



OPEN記念キャンペーン

5月13日(水)～5月16日(土)まで		各日29食限定	
290円(税込) ※売り切れ次第終了となります。		290円(税込)で販売!	
開店時間:平日10時開店 土曜11時開店			

5月13日(水) 爆担々	5月14日(木) 黒胡椒 かしわ天ざる
5月15日(金) 韓国風 牛肉ぶっかけ	5月16日(土) 三種の煮込み 肉まみれうどん

<本件に関するお問い合わせ先>

はなまるうどん PR 事務局 (株式会社プラチナム内) 担当: 青沼・黒木・池田・河村・森脇
TEL 03-5572-6071(PR 事務局) / FAX 03-5572-6075 / Mail: hanamaru2026@vectorinc.co.jp

三種の煮込み肉まみれうどん

牛・豚・鶏の旨味が凝縮した贅沢な煮込みうどんです。
仕上げの卵と絡めて、濃厚で背徳感たっぷりの一杯をお楽しみください。

・商品価格

中：1,480 円、大：1,700 円

※すべて税込価格 ※本メニューは店内飲食のみの提供となります。



黒胡椒かしわ天ざる

黒胡椒をしっかり効かせたスパイシーなかしわ天を、
贅沢に7個のせた食べ応え抜群の一品です。
香ばしい刺激とジューシーな旨みが、
コシのあるざるうどんと相性よくお楽しみいただけます。

・商品価格

中：980 円、大：1,200 円

※すべて税込価格 ※本メニューは店内飲食のみの提供となります。



韓国風牛肉ぶっかけ

キムチや韓国海苔の旨みを贅沢に重ねた、ビビンバ風の牛ぶっかけが登場。
ピリッとした辛さとコク深い味わいが絶妙に絡み合い、
一口ごとに食欲を刺激します。
やみつきになる旨辛テイストで、最後まで飽きずに楽しめる一杯に仕上げました。

・商品価格

中：1,280 円、大：1,500 円

※すべて税込価格 ※本メニューは店内飲食のみの提供となります。



かしわ天カレーライスうどん

カレーライスとカレーうどんを一度に味わえる、ボリューム満点の一皿が登場。
総重量 1kg を超える圧倒的な食べ応えで、満足感は抜群です。
さらに、黒胡椒がピリッと効いたスパイシーなかしわ天を贅沢に3つトッピング。
食べ進めるほどに旨みと刺激が広がる、
やみつき必至のガッツリメニューに仕上げました。

・商品価格

1,180 円

※すべて税込価格 ※本メニューは店内飲食のみの提供となります。



< 本件に関するお問い合わせ先 >

はなまるうどん PR 事務局 (株式会社プラチナム内) 担当: 青沼・黒木・池田・河村・森脇
TEL 03-5572-6071 (PR 事務局) / FAX 03-5572-6075 / Mail: hanamaru2026@vectorinc.co.jp

はなまるうどん肉店（赤坂一ツ木通り店）外観・内観の様子

印象的なオレンジ色の外観に加え、大型ビジュアルで看板メニューを大胆に掲出し、街中でもひととき目を引く存在感のある店舗デザインに刷新しました。店内には高松出身の人気イラストレーター・オビカカズミさんによる横幅約5mの巨大壁画を設置。鶏、牛、豚がランダムに並び、どんぶりの上にはあふれんばかりに載ったうどんで「煩惱」コンセプトを表現しています。



● 赤坂見附駅にて期間限定広告を展開

はなまるうどん肉店（赤坂一ツ木通り店）刷新にあわせて、赤坂見附駅にて期間限定の駅内広告を展開します。肉を主役に据えた商品や店舗の世界観をビジュアルで表現することで、新たなうどんの魅力を直感的に伝え、来店喚起と認知拡大を図ります。



概要

- ・ 掲出場所： 赤坂見附駅
- ・ 掲出期間：2026年5月13日（水）～2026年5月26日（火）
- ・ 注意事項：鉄道会社、駅および駅係員へのお問い合わせはご遠慮ください。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

はなまるうどん PR 事務局（株式会社プラチナム内） 担当：青沼・黒木・池田・河村・森脇
TEL 03-5572-6071 (PR 事務局) / FAX 03-5572-6075 / Mail : hanamaru2026@vectorinc.co.jp

● 「おいでまい！さぬきプロジェクト」について

「おいでまい！さぬきプロジェクト」とは

はなまるうどんは2000年に創業し、セルフ形式の店舗展開により新たな顧客層を開拓し、讃岐うどんブームを盛り上げる一役を担ってまいりました。讃岐うどんの魅力である多様性や個店の特徴を全国に伝える中で、未だ浸透しきっていないという課題に直面しています。創業25年を迎えた昨年1月に、香川県に本社を戻し、県産品を活用した商品開発や販売を通じて香川県の魅力を全国に発信することを目指しています。このように、地域貢献とはなまるが讃岐うどんの伝統を守り、革新を起こすべく、本プロジェクトが始動しました。

特設サイト URL：<https://oidemai-sanuki.jp/>

● 株式会社はなまるについて

はなまるでは「みんなに、おいしい驚きを。」を掲げ、今後もお客様においしさと驚きを提供する商品・サービスをお届けしてまいります。

<企業概要>

- ・会社名 株式会社 はなまる Hanamaru, Inc.
- ・本社住所 〒760-0053 香川県高松市田町14番地5
- ・代表者氏名 前田良博
- ・資本金 10,000,000円
- ・事業内容
 - ーセルフ式うどん店の直営店の運営
 - ーセルフ式うどん店のフランチャイズ事業の開発、運営
- ・従業員の数 400名（2026年4月末）



<各種はなまる公式 SNS アカウント>

- ・X : https://x.com/hanamaru_udon/
- ・Instagram : https://www.instagram.com/hanamaru_udon/
- ・Facebook : <https://www.facebook.com/hanamaruudon.jp>

<本件に関するお問い合わせ先>

はなまるうどん PR 事務局（株式会社プラチナム内） 担当：青沼・黒木・池田・河村・森脇
TEL 03-5572-6071(PR 事務局) / FAX 03-5572-6075 / Mail : hanamaru2026@vectorinc.co.jp