

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

# TORIDOLL→

## Press Release

2022年9月7日  
株式会社丸亀製麺

うどんで日本を元気にプロジェクト 丸亀製麺×株式会社 TOKIO×こども

### 国分さんの想像を超えた?! こどもたちのアイデアが続々!

### 「丸亀製麺 こども課」との笑顔溢れるアイデア会議の様子を WEB にて公開

こどもたちのアイデアを実現! うどんを通じて食の魅力を体験できるプログラムが盛りだくさん

「こども課がつくる丸亀製麺 ～青空のもと、みんなのアイデアをやってみよう～」イベント開催決定

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)と株式会社 TOKIO(本社:東京都港区、社長:城島 茂)は、2年目を迎えた「共創型パートナーシップ」の取り組みの一環である共創プロジェクトとして、国分太一さんとともに「丸亀製麺×株式会社 TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」を行っています。

「丸亀製麺×株式会社 TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」の最初の取り組みとして、「丸亀製麺 こども課 アイデア会議」を8月3日(水)に、丸亀製麺本社で行いました。当日の様子を収めた映像を9月7日(水)より、特設サイト及び丸亀製麺公式 YouTube チャンネルにて公開いたします。また、その会議で生まれた、こどもたちからのアイデアを実験するイベントとして、「こども課がつくる丸亀製麺 ～青空のもと、みんなのアイデアをやってみよう～」を10月15日(土)に開催し、一部参加者も抽選でご招待をすることを決定いたしました。



#### ■丸亀製麺と国分太一さんで取り組む「丸亀製麺×株式会社 TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」

「うどん」という食を通して丸亀製麺と株式会社 TOKIOならではの方法で「食べもの」について楽しみながら学べる体験プログラムを生み出したい。そんな思いを込めて丸亀製麺と国分太一さんの「わくわく食育プロジェクト」が2021年5月に始まりました。第2弾では、「こどもと共に」をキーワードに、大人が考え教える「教育」ではなく、同じ目線でこどもと共に考える「共育」という概念のもと、丸亀製麺ならではの食育体験プログラム創出を目指します。

さらに、本プロジェクトを推進するチーム「丸亀製麺 こども課」を設立いたしました。保育園もしくは幼稚園に通われている今年5歳から小学校6年生12歳になるお子さまを対象とし、約3,800名の応募から選ばれた14名のこどもたちと共に、8月には「丸亀製麺 こども課 アイデア会議」を実施し、活動を本格スタートしました。



ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■8月3日(水)に開催した、「丸亀製麺 こども課 アイデア会議」の様子をWEB動画にて大公開！

2022年8月3日(水)に、「丸亀製麺×株式会社TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」の「丸亀製麺 こども課 アイデア会議」が丸亀製麺本社で行われました。参加者の皆さんがリラックスして楽しくお話でき、たくさんのアイデアが生まれるよう、芝生をイメージしたラグや色とりどりのライト、野菜のクッションなどをレイアウトした会場に、元気いっぱいの幼稚園の年中さんから小学6年生の14名のお子さまにお集まりいただきました。約3時間にわたり行われたアイデア会議は、「丸亀製麺 こども課」社員の任命式や自己紹介から始まり、株式会社TOKIOの国分さんと麺匠(めんしょう)の藤本智美とともに、うどんに関するクイズや、オリジナルトッピングで自分のおいしいを作ってみる丸亀製麺のうどんの試食、チームで食の体験プログラムのアイデアを話し合うワークショップを行いました。最後は、チームごとにこどもたちが国分さんや麺匠・藤本と一つの輪になりながら、参加者全員に向けてアイデアの発表を行い、多くの自由で楽しいアイデアが発表されました。



2022年7月6日(水)にプロジェクト発表をした、国分さんと一緒に「食べものについて楽しく学ぶことができる体験プログラム」のアイデアを考える、「丸亀製麺 こども課」のメンバー募集時には、全国から約3,800件のお子さまたちからのアイデアと応募がありました。その中から今回は14名のお子さまに参加いただいた、「丸亀製麺 こども課 アイデア会議」の様子を収めた映像を、9月7日(水)より公開いたします。国分さんとこどもたちの和気あいあいとした微笑ましいやりとりや、思い思いにトッピングをしたうどんをおいしそうに楽しむ様子、真剣にアイデアを考えみんなで発表をする姿など、「丸亀製麺 こども課」のまっすぐな表情に注目です。当日の雰囲気やプロジェクトの様子を、動画を通じてぜひご覧ください。

特設サイト:<https://jp.marugame.com/genki/wakuwakushokuiku/index.html>

・「丸亀製麺×株式会社TOKIO×こども 丸亀製麺 こども課 アイデア会議」ロングバージョン

<https://youtu.be/jF1TUkoBW4s>

・「丸亀製麺×株式会社 TOKIO×こども 丸亀製麺 こども課 アイデア会議」ショートバージョン

<https://youtu.be/trYOMfkId6Y>

## ■「丸亀製麺 こども課 アイデア会議」レポート

### ◆今日から始動！「丸亀製麺 こども課」メンバーに任命

少し緊張した面持ちで、会場に集まる「丸亀製麺 こども課」のメンバーたち。当日は3つのチームに分かれて、「丸亀製麺 こども課 アイデア会議」を実施。準備が整うと、一緒に学び考えるプロジェクトの大人の仲間として、国分さんと丸亀製麺の麺の味を支える麺匠(めんしょう)・藤本が登場しました。

国分さんは笑顔で、「こんにちは～！ちっちゃい子もいる！」と手を振りながら登場し、挨拶では「夏休みの思い出の一つとして、みんなで一つのアイデアを考え、形にいきましょう！」と語り、麺匠・藤本からも「みんなのアイデアを一緒にお話できたらいいなと思います。楽しみにしています！」とコメントがありました。

最初に、「丸亀製麺 こども課」の社員任命式が行われ、株式会社トリドールホールディングス 代表取締役社長兼CEO 栗田貴也より、「丸亀製麺 こども課」の代表者へ任命書と社員証が贈呈されました。一緒に活動する丸亀製麺のプロジェクトメンバーから参加者全員が任命書を受け取り、自らニックネームを書いた社員証もつけてスタンバイOK。初めて手にする社員証を首から下げ、笑顔になる様子がかわいく印象的でした。

このうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→



続いては自己紹介。トップバッターの国分さんは「ニックネームはぶんちゃんです。好きな丸亀製麺のメニューは松岡君が考えてくれた『トマたまカレーうどん』です。よろしくね！」とポーズも決め、会場を沸かせました。続いて麺匠・藤本からは、「ニックネームは、今日は“麺匠”。」と説明すると、「丸亀製麺 ども課」メンバーも「めんしょう」と呼びかけます。麺匠という言葉について、世界で働いている丸亀製麺の人たちにうどんを教える先生のようなもの、という説明があり、どもたちもなるほどといった表情に。アットホームな雰囲気の中、「丸亀製麺 ども課」メンバーによる自己紹介が行われ、お名前や丸亀製麺の好きなメニューなどを話し、お名前を呼んだり、コメントをしたり、国分さんも参加者と楽しく会話をしていました。

## ◆食べ物やうどんについて、チームで答える「食育クイズ大会」

食が身近な存在となり、楽しさを感じてもらえるよう、食べ物やうどんをお題にしたチーム対抗戦のクイズ大会を行いました。クイズは全4問で、「うどんはなんの材料で作られている?」「どれが丸亀製麺のうどんである讃岐うどん?」などが出題され、チームごとに話し合って答えを出しました。話し合いも活発で、みんなで答えを真剣かつ楽しく考えた結果、なんと全チームが全問正解という結果に。その結果に思わず国分さんは、「みんな正解!すごいなあ。」と驚きの様子でした。



## ◆好きなものをトッピング! みんなでうどんを食べよう、試食会

試食会では、丸亀製麺ならではの打ち立てもちもちのうどんとトッピングを自分で選び、「自分が感じるおいしいは何か?」を考えながら食べる楽しさを体験いただきました。うどんの生地や材料を見て、うどんができる調理工程を触って体感した後は、『ぶっかけうどん』にずらっと並んだ揚げたての天ぷらや豊富なトッピングを自分で盛り付けていきます。国分さんの「いただきます!」の合図に元気な「いただきます!」の声がこだまし、試食会がスタート。天ぷらにかぶりついたり、うどんをすすったり、おいしそうな表情で楽しむ「丸亀製麺 ども課」メンバーの様子に、「丸亀製麺は自分の好きなものを選べますからね。」「かわいいね。」「ゆっくり食べてね。」と優しく声をかける国分さんと麺匠・藤本でした。



ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ◆わくわくするアイデアがたくさん！メンバーみんなが取り組むワークショップ

ワークショップでは、まず、グループ内で自分が考えてきたアイデアを出し合いました。どうしたら楽しく学べるかを考える「教材を考えよう！班」、どうしたらもっとおいしいうどんができるかを考える「うどんを考えよう！班」、料理を楽しく、そして楽しく食べるための「グッズを考えよう！班」の3つのチームに分かれ、意見を出し合い発表に向けて一生懸命に話し合いました。自分の体験からメンバーに話をしたり、イラストにまとめて作ってみたいうどん発表してくれるメンバーも。各自が考えてきたアイデアを話し合う間、国分さんと麺匠・藤本は各テーブルを回り、笑顔で優しく子どもたちの様子を見守りつつ時には声をかけ、話し合いを盛り上げます。「思っている以上にみんなのアイデアが出てて、すごいみんな。天才！」と、国分さんは感激した様子で声をかけていました。

また、「丸亀製麺 子ども課」メンバーが発表に向けて準備を進めていく中、「子どもたちのアイデアを丸亀製麺さんの会議に出してもらって、こういうアイデアがあるということを知ってもらうことがすごく大切なんだなと思いました。」と国分さんは語りました。

アイデアを書き込んだフリップが出来上がり、いよいよ発表！国分さんの発案で、チームみんなで円になって座り、みんなのアイデアを伝えることになりました。「教材を考えよう！班」からは、小麦粉を畑から作る、図鑑みたいな映像を作る、ありがたいメッセージカードを書いて貼るなど、いろんな場面を想定したアイデアがありました。「うどんを考えよう！班」では、野菜を練りこんだカラフルうどん、うどんポテト、からあげなど具体的な商品のアイデアが生まれ、「グッズを考えよう！班」からも、スタンプカードが貯まるとキーホルダーをプレゼント、うどんができるピタゴラスイッチなど、わくわくするようなアイデアが発表されました。年下の子の発表を年上の子がサポートする微笑ましい場面もあり、メンバーみんなが一丸となってワークショップに最後まで取り組みました。



発表の後、国分さんからは「大人では考えられないアイデアがたくさんあり、“ありがとう”と感謝を言いたいななということや、一生懸命考えてくれたことを一つでも多く形にすることが大切だと思いました。」、麺匠・藤本からは、「柔軟な考え方や、うどんのことを真剣に愛してくれているなと思って。感動しました。」とコメントがありました。

1日を振り返り、「食育を逆に教わった部分もあって、本当に素敵な会になったなと思いますね。」と国分さん、「目から鱗というか、新しい未来が見えたというか、素晴らしい意見があって刺激になったと感じています。」と麺匠・藤本が感想を語り、最後はみんなで記念撮影！夏休みの思い出と「丸亀製麺 子ども課」の活動の1ページ目を刻みました。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■国分さんインタビュー

### Q.今回初めて「丸亀製麺 こども課」のメンバーと実際に対面で会って、いかがでしたか？

丸亀製麺さんと1年前ぐらいから食育についていろいろと考えていきたいと思いますということで、実際にこどもたちと会っている話ができたらいいなというのと、僕たちがこどもたちから学ぶ食育も大切だということで、このわくわく食育プロジェクトを立ち上げました。想像を超える豊かなアイデアをたくさん聞いて、本当にやってよかったなと思います。

多分こどもたちは緊張するだろうと僕らは考えていて、じゃあ最初にクイズをやって、この場に馴染んでもらおうと思っていたら、意外とみんな最初から馴染んでいたりと、僕たちが作ったクイズも全部答えられるというような感じで、想定を超えることばかりでしたけども、ずっと楽しかったですね。

### Q.丸亀製麺さんと一緒に実施している、「わくわく食育プロジェクト」に対するの想いをお聞かせください。

丸亀製麺さんのお客さまの中には、こどもたちもたくさんいるってことはわかっていたんですけども、そのこどもたちに、丸亀製麺さんと一緒に、何か勉強できることや、知ってもらいたいことはないかということから、「わくわく食育プロジェクト」が立ち上がりました。

色々な形の勉強があると思うのですが、丸亀製麺さんと株式会社TOKIOの食育プロジェクトというのは、大人が全て考えたプロジェクトではなく、こどもたちからも大人が学ぶ食育プロジェクトになればいいなということをずっとお話ししていたので、そういった部分で言うと、今回実施した1回目のイベントはすごく良かったのではないかなと思います。

こどもたちも、こういう社員証を作ることで嬉しいのではないかなとか、大人の仲間入りができただのではないかなとか、丸亀製麺さんの社員として働くというところで誇りを持ってもらいたいということで、社員証を作ってみたりもしました。

プロジェクトは、栗田社長が来て(こども課メンバーに)よろしくお願いしますというところから始まっていたり、このイベントを1回で終わらせるということではなく、食育プロジェクトというのは、何年も続けることで伝わるものだと思っているので、1回目としてはすごく良いスタートを切ったような気がしますね。

### Q.国分さんと言えば、農業、食育、お料理など、“食”のイメージが強いですが、いつから、食のことを考えるようになりましたか？また、「丸亀製麺 こども課」メンバーと同じくらいの歳の頃は、なにか“食”について考えられていましたか？

「丸亀製麺 こども課」のメンバーと同じくらいの歳の頃(5歳から12歳)は、一切考えてなかったですね。僕らの時代は、食育というワードもなかったです。両親、そしておじいちゃんおばあちゃんから、残しちゃ駄目だよとか、一生懸命作っている人たちがたくさんいるんだよ、という形で学んでいましたけど、今思うとそれが食育なのかもしれないですね。

この時代に入ってからはずっと深いところをこどもたちに知ってもらおうっていうのはすごくいいなと思ったんですけども、今日のイベントをやっている中、こどもたちの方からサステナブルについて、SDGsについて議論している子たちもいたりとかして意識が高いなと感じました。そういった意味で言うと、自分が食のことを考えるようになったのも、自分たちで野菜を作るようになって、本当に自然を相手にしている仕事は大変で、改めて農家さんに感謝しなきゃいけないな、とかだったので、成人を迎えていますね。スタートが遅かれ、これだけ大変なことをしている人がたくさんいるんだよと伝える部分では、今たくさんの人に伝えていくという役割を担っているのかなと思っています。これからも伝えていきたいと思っています。

### Q.これから実施を予定している体験プログラムへ向けての意気込みと、そこへの参加を検討しているお子さまを含めた皆さまへのメッセージをお願いします。

これからいろいろと形になっていくと思いますし、今日出たアイデア一つ一つを本当に大切にしていきたいと思いました。大人がスパイスを加えるのではなくて、ちょっとお手伝いするくらいがいいのかなと思っています。

100%純粋なこどもたちの発想が形になることが一番大切だなと思っていますので、映像を見てもらえばわかるように、こどもたちが生き生きしていますし、これから参加される子達も一緒に楽しめると思っていますので、勉強というよりは楽しんで学んでいくことを大切にしていきたいと思っています。ぜひ参加してもらいたいなと思います。

ここのうどんは、生きている。

**丸亀製麺** 

TORIDOLL→

## ■「こども課がつくる丸亀製麺 ～青空のもと、みんなのアイデアをやってみよう～」とは

「丸亀製麺×株式会社 TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」のプロジェクトを共に推進してくれる「丸亀製麺 こども課」のみなさんと考えた食の体験プログラムのアイデアをベースに、「丸亀製麺 こども課」のメンバーをはじめとするこどもたちとともに、実際にプログラムを実験する体験イベントです。こどもたちがうどん職人となり、うどんの調理体験を行うプログラムや、うどん生地を使った「オリジナル商品作り」をはじめとする様々なうどんの魅力やおいしさを感じられる体験を通して、身近にある SDGs の気づきを得たり、生産者やいつもご飯を作ってくれる家族などおいしい食をつくる方への感謝まで、食について幅広く学べるプログラムを実施予定です。

このイベントへ参加してくれるお子さまを 9 月 7 日(水)から 9 月 30 日(金)まで募集し、その中から抽選で参加者をご招待いたします。

※プログラムは都合により変更になる場合がございますので予めご了承ください。

8 月 3 日(水)に実施をいたしました「丸亀製麺 こども課 アイデア会議」の様子も、特設サイト及び丸亀製麺公式 YouTube チャンネルにて 9 月 7 日(水)より公開いたしますので、どんなアイデアが発信されたのかも、ぜひご覧ください。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■「丸亀製麺×株式会社TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」

### こども課がつくる丸亀製麺 ～青空のもと、みんなのアイデアをやってみよう～」募集概要

- イベント名 「こども課がつくる丸亀製麺 ～青空のもと、みんなのアイデアをやってみよう～」
- 開催日程 2022年10月15日(土)※当日はお昼過ぎ頃の実施を想定しています。  
※詳細は当選者の方のみ、ダイレクトメッセージにてご連絡させていただきます。
- 開催場所 都内予定
- 募集期間 2022年9月7日(水)15:00～9月30日(金)23:59
- 募集条件 今年度、保育園もしくは幼稚園年中(5歳)から小学校6年生(12歳)までのお子さまとその保護者さまが対象となります。  
※原則、保護者さまがご応募ください。  
※イベント当日は、当選されたお子さま1名に対し、保護者さま1名に付き添いいただきます。お子さまのみ、保護者さまのみのご参加はできません。また、ご参加いただくお子さま以外の同席、複数名の保護者さまの付き添いはご遠慮願います。  
※都内近郊(イベント実施会場)までの交通費・宿泊費等は、応募者さまのご負担とさせていただきます。
- 応募方法 1: Twitterにて丸亀製麺公式アカウント「@UdonMarugame」をフォロー  
2: キャンペーン対象ツイートに以下の内容で引用リツイート
  - 指定のハッシュタグをつける #こども課がつくる丸亀製麺
  - ひとこと・参加の意気込み・個人情報の取り扱い、応募規約について以下よりご確認ください。  
応募規約リンク: [https://jp.marugame.com/assets/wakuwakushokuiku/pdf/cp\\_220907.pdf](https://jp.marugame.com/assets/wakuwakushokuiku/pdf/cp_220907.pdf)
- イベント注意事項
  - ・開催当日は、新型コロナウイルス感染拡大抑制のため、ソーシャルディスタンスの確保と感染予防の取り組みを強化して実施に努めます。当選されていた場合でも、当日体調不良の場合は入場をお断りする場合がございます。
  - ・当日はうどんをご提供させていただく予定です。うどんをメインにしたイベントとなりますため、小麦アレルギーの方は参加をご遠慮いただく可能性がございます。キャンペーンに当選され、食物アレルギーをお持ちの方は、事務局からのご連絡の際に予めお申し付けください。
  - ・当日の参加者への参加報酬などは一切発生いたしません。
  - ・当選された方のみ、10月初旬より事務局からTwitterのダイレクトメッセージにてご連絡をさせていただきます。
  - ・当日の映像は、ダイジェスト映像として、丸亀製麺の公式YouTubeなどで配信する予定です。本取り組みをメディアにも取り上げていただく可能性がございます。お子さま及び保護者さまのお顔や当日の発言内容を、映像として活用させていただく旨、ご了承いただける方の参加をお願いしております。
  - ・本イベントの内容は予告なく変更する場合がございます。その他詳細は、応募規約をご参照ください。
- お問い合わせ事務局 丸亀製麺 わくわく食育プロジェクト事務局 [info@wakuwakushokuiku.com](mailto:info@wakuwakushokuiku.com)

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■「うどんて日本を元気にプロジェクト」概要

丸亀製麺は、2000年11月に創業以来、すべての店で一軒、一軒、毎日粉からうどんを打ち、手づくり・できたての本格的なうどんをお客さまにご提供してまいりました。今まで、手づくり・できたてのこだわりうどんをお店で召し上がるみなさまの笑顔にたくさんの元気をいただけてきましたが、予想だにできなかった苦難により、みなさまの笑顔に直接お会いできる機会が少なくなってしまいました。だからこそ今、もう一度みなさまの笑顔にお会いすることで、私たち丸亀製麺も元気になるために。そして、その沢山の笑顔を通して日本を元気にするという想いを込めて、2021年1月より「うどんて日本を元気にプロジェクト」を始動いたしました。



## ■株式会社丸亀製麺×株式会社 TOKIO「共創型パートナーシップ」概要

“日本を元気にしたい”という強い想いと、「手づくり・モノづくり」にこだわる姿勢に共鳴し、株式会社 TOKIO と「共創型パートナーシップ」を2021年4月に締結後、食育に関心を持つ国分さんが開発に参加した『丸亀こどもうどん弁当』を発売しました。続いて、松岡さんと共同開発をしたガツンと旨い『トマたまカレーうどん』も発売。多くのお客さまからご好評をいただき、2022年4月には新商品の『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』も加わり、2度の復活販売も実施しました。

そして、城島さんとは、日本全国の方からご応募いただいた熱い想いに応え、「手づくり・できたてのおいしさ」が詰まった丸亀製麺のうどんを、キッチンカー「笑顔うどん号 にこまる」で各地を巡り、思い出の一杯をふるまい、皆さまに笑顔をお届けする「キッチンカープロジェクト」を実施しています。



ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

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。

### —ここのうどんは、生きている—

「おいしいうどん」は、徹底的に鮮度にこだわりぬいた「生きている」状態で提供されて初めて実現できる、と丸亀製麺は信じています。丸亀製麺がお届けするうどんは、国内 800 を超えるすべての店で一軒、一軒、手間を惜しまず、毎日、100%国産の小麦粉から打っています。打ち立てのうどんにこだわり、その場で切って、茹でて、作りたてをお客さまに提供しているからこそ、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”をお届けできています。

