

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10月15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》

丸亀製麺”初” こどもたち発案のアイデアを形に！

おいしく楽しく「食」を学ぶ！国分太一さんとこどもたちが麵匠と手づくりうどんに初挑戦

食の魅力をうどんを通じて体験できる共育イベント開催

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。

この度、「丸亀製麺×株式会社 TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」では、8月3日(水)に行った「丸亀製麺 こども課 アイデア会議」から生まれたこどもたちからのアイデアを実験する、「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～」のイベントを、10月15日(土)に丸亀製麺 立川若葉店にて開催いたしました。



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 わくわく食育プロジェクト」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の体験プログラム創出を目指し、幼稚園の年中さんから小学6年生のこどもたちによる「丸亀製麺 こども課」とともに活動をしています。

丸亀製麺では、2012年よりこどもたちに食の尊さや親への感謝の気持ちを伝える食育活動として、各店舗が実施するうどん教室「まるごとまるがめ体験教室」を開催し、今までに延べ30,000人以上の皆さまにご参加いただきました。今回の「丸亀製麺×株式会社 TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」においても、これまで実施していた「うどん教室」の学びを活かしながら、よりこどもの視点でのプログラムの拡充を目指し、新しい食の体験プログラムの展開に向けて取り組んでいます。

本イベントでは、今年の8月に食の体験プログラムを生み出すために実施した「丸亀製麺 こども課 アイデア会議」に参加してくれたこどもたちと国分太一さん、そして麵匠・藤本智美とともに、アイデアの振り返りを行った後に、苦手な食べ物を

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

おいしく楽しみながら食べられるように工夫した、野菜を練りこんだオリジナルメニュー「みんなでカラフルうどん生地をつくらう」や、楽しく食を学べるクイズ「からだを動かしながら食について学ぼう」、うどんをより身近に、新しい食べ方や楽しみ方を考えたオリジナルメニュー「うどんぴっぴ」の実食を行ったほか、配膳も子どもたちがお店の人になりきって行い、親御さんにも子どもたちにイベントで提供したオリジナルのうどんやサイドメニューを体験いただきました。今後、丸亀製麺の「共育」プログラムとして、本当に子どもたちが楽しんで食について考え学ぶことができるのかを、約2時間にわたり、子どもたちと一緒に楽しみながら検証いたしました。

うどんの魅力やおいしさを感じられるこの体験を通して、食について幅広く学べるプログラム体験となり、「次は、色々な人にみんなで考えた商品を食べてもらいたい。」や「お店にあつたら食べたいものがいっぱいあった。」といった感想が子どもたちからありました。国分さんも「子どもたちが真剣に考えてくれていて嬉しかった。子どもたちが考えたものが形になると自信にもなると思うので、今後も続けていきたい。」、麵匠・藤本も「今日、子どもたちからもらった意見を今後も検証し、形にしていきたい。」と語りました。

丸亀製麺では、今日の実験イベントを通して良かったアイデアを採用し、子どもが本当に楽しく学んでもらえる新しい食の体験プログラムの完成を目指しながら、たくさんの子どもたちに体験してもらえる方法も検討していきます。続報をお楽しみに！

■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×子ども 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1弾として、子どもの大好きをたくさん詰め込み、その親御さんも笑顔になれるような商品を目指し、『丸亀 ころもうどん弁当』を期間限定で発売しました。

第2弾では、「子どもと共に」をキーワードに、大人が考え教える「教育」ではなく、同じ目線で子どもと共に考える「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、本プロジェクトを推進するチーム「丸亀製麺 ころも課」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歳になる子どもたちを対象とし、約3,800名の応募から選ばれた14名の子どもたちと共に、8月には「丸亀製麺 ころも課 アイデア会議」を実施し、活動を本格スタートしました。

そのアイデア会議から生まれた食の体験プログラムのアイデアをベースに、「丸亀製麺 ころも課」のメンバーをはじめとする子どもたちとともに、実際にプログラムを実験するイベントが今回 10月15日(土)に開催した、「ころ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～」です。

このイベントでのプログラムの検証をもとに、今後丸亀製麺で展開する食の共育体験プログラムの完成を目指します。



▲8月3日(水)に開催した、「丸亀製麺 ころも課 アイデア会議」の様子

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

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

<https://youtu.be/trY0MfkId6Y>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 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～」事後レポート

◆国分さんと麺匠から本日のプログラムを発表！お揃いの三角巾とエプロンで準備万端！

「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～」のイベントを、10月15日(土)に丸亀製麺 立川若葉店にて開催いたしました。店内に集まった「丸亀製麺 こども課」の8人のメンバーは、今回も社員証を着用し、お揃いの三角巾とエプロンで、気合十分でスタンバイ！当日のイベントに向けて、事前に丸亀製麺がこどもたちのアイデアをどう実現させるか研究した映像レポート*を見ながら、今か今かと待っていました。前回の「丸亀製麺 こども課 アイデア会議」同様に、株式会社 TOKO の国分太一さんと、国内と海外で1,000店舗以上ある丸亀製麺のおいしいうどんの職人として、うどんのおいしさを支えるたった一人の存在である「麺匠」の藤本智美も登場し、久しぶりの再会に、参加者はわくわくした面持ちでした。最初に、国分さんから「国分太一です。みんな久しぶり～。いよいよみんなのアイデアを実施する日なので今からとても楽しみです！よろしくお願いたします！」、麺匠も「こんにちは麺匠の藤本です。今日はみんなのアイデアを元に楽しいプログラムを用意しました！楽しみながら参加しましょう！」と挨拶をし、イベントがスタート。そして、2人から「丸亀製麺 こども課 アイデア会議」の振り返りとこれから実験するプログラムの説明がありました。



*メニュー研究動画 URL:

<https://twitter.com/UdonNihonGenki/status/1580484380245446657>

<https://twitter.com/UdonNihonGenki/status/1580767397098622976>

◆こどもたちのアイデアから生まれた『カラフルうどん』づくりにチャレンジ！麺匠からのレクチャーも。

最初のプログラム、『みんなでカラフルうどん生地をつくろう』にまずは挑戦！うどんづくりに必要な道具について学びながら、うどん生地の材料を混ぜるところから、生地を踏んでこねるところまでをこどもたちと一緒に体験します。こどもたちのアイデアで、野菜が嫌いでも楽しく食べられるように今回つくるカラフルなうどんは、野菜の粉末を入れます。「今日はあえて苦手な野菜にも挑戦してみしてほしいな。」と国分さん。こどもたちは「ほうれん草」「かぼちゃ」「むらさきいも」の3つから、それぞれ好きな野菜の粉末を選ぶ中で、「ほうれん草」が少なかったり、「かぼちゃ」が多かったりと会場は大盛り上がり！その後は、すべての店で使用している丸亀製麺の100%国産小麦に、野菜の粉末、塩水を少しずつ注ぎ、手でかき混ぜて、たくさんのお団子をつくります。そしてそれをまとめ、うどんの生地にしていくことで、カラフルなうどん生地を作りました。麺匠・藤本は「みんなきれいな色、まさにカラフル！」とコメント、国分さんも「一生懸命こねるとおいしくなるよ。」とコメントしました。



そして、屋外に移動し、イベントのタイトルと同じ青空が広がる屋外の特設会場で、店内でつくったうどん生地をおいしくするために、足で踏んで鍛える作業を行いました。生地踏みは約10分間、力のいる作業にこどもたちは一生懸命力を入れて順番に足踏み、初めてのその感触に驚きながらも楽しそうな様子が印象的でした。おいしくなるように会場にいる全員で、麺匠・藤本とともに「おいしくなーれ！」のおまじないの掛け声をかけ、手拍子をしながらみんなを応援。国分さんも体験し「なんて平和で素敵なイベントなんではないですか。」とみんなと生地を踏みながらコメントしました。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

◆からだを動かし食の楽しさや身近さを学ぶクイズ大会！全問正解を目指して白熱！

うどん生地を寝かせている間、続いては『からだを動かしながら食について学ぼう～クイズ大会～』を行いました。食育について楽しく学べるクイズで、「丸亀製麺は100%国産小麦を使用してる」「今日は“うどんぴっぴ”という麺をあげたおやつを食べてもらいますが、“ぴっぴ”とは、讃岐うどんが有名な香川県の方言で、“うどん”という意味である」などの問題に、〇か×印の正しいと思った方に移動をして回答していただきました。全5問のクイズが行われ、全問正解は1人。国分さんは「10年後には、クイズ番組に出てるかもね！」とコメント。国分さんが優勝したゆうたくんに、今の気持ちを聞いてみると、「嬉しい！」と元気にコメントしました。クイズを終えたみんなからの感想では、「参加者全員が、うどんをもらえると嬉しい。」という意見があり、「それは考えないですね。」とこどもと一緒に考える国分さんでした。



◆オリジナルうどんメニューを食べ比べ。もちもちのうどんと手づくりのおいしさに笑顔いっぱい！

続いてのプログラムは『オリジナルうどんメニュー食べ比べ』です。今回は、『ぶっかけうどん』と色々な天ぷら、そして2品目は、カラフルなうどんにクリームシチューをかけた『カラフル・クリームシチューうどん』を実食しました。『ぶっかけうどん』にトッピングする天ぷらは、今回特別に星の形やハート、スマイルの形もご用意。思い思いにトッピングし、親御さんたちに配膳をしていただきました。こどもたちは、親御さんを思い浮かべながら、トッピングをしている様子で、手渡す際には、大きな声で「おました！」と笑顔で配膳をしていました。親御さんからは、「こどもたちに直接配膳してもらってうれしかった。」という感想もいただきました。

配膳の後には、こどもたちのかわいらしく個性的なトッピングのオリジナルうどんができあがり、楽しそうな笑顔のこどもたち。国分さんの「いただきます」の挨拶に続いて、オリジナルの組み合わせを味わいます。そんな様子を見て、「こどもたちが考えたアイデアが形になって嬉しい！」と国分さん、麵匠・藤本「見ても楽しいうどんになった。」とコメント。こどもたちからも「お店にあつたら入れたい！」「めっちゃおいしい！」などとコメントがありました。続いて、粉からつくったカラフルなうどんを使った『カラフル・クリームシチューうどん』も実食します。うどんに野菜の粉末を混ぜ込んだカラフルうどんにクリームシチューをかけたオリジナルメニューは、意外に見えて相性抜群のおいしさ。見た目がカラフルな洋風の味付けのうどんと、讃岐うどん本来の味わいに自分でトッピングできる楽しさ、実際に自分で作って食べたことでさらにうどんや食についてより一層興味を持っていただけな様子でした。こどもたちは自分から手をあげ、「シチューといっしょに食べたら苦みがなくなっておいしくなった。」や、「うどんとシチューがあう！」といったコメントを一生懸命国分さんや麵匠に伝えている姿が印象的でした。

そしてサイドメニューとして、もう一品、うどんがもっと身近な存在になるように考えた新しいメニュー『うどんぴっぴ』の実食も行いました。油で揚げたスティック状のうどんに、好きなフレーバーを選んで入れ、シャカシャカと混ぜれば完成。国分さんは「他にもうどんに合うフレーバーがたくさんありそう。おやつにもなっておいしい。」や、麵匠・藤本は「噛み進めていくとよりおいしさが味わえる。」などのコメントがありました。こどもたちからの意見では、「ポテトとちがって、外はカリカリで中はモチモチ。」という意見や、うどんぴっぴをいれた、まる亀ちゃんステッカー付きのパッケージにも注目した、「パッケージが変わると気分が変わる！」というコメントもありました。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

◆プログラム体験をみんなで振り返り。親御さんからの感謝の気持ちを込めたありがとうカードのプレゼントも！

約2時間のプログラム体験の後、1日通しての感想と今後良くしていくためのアイデアを話し合いました。子どもたちからは「今度はおいしかった商品をお客さんに食べてもらって感想を聞きたい。」や「うどんぴっぴをたくさんのお客さんに食べてもらいたいから、安く売りたい。」と発表があり、麵匠・藤本は「子どもたちからもらったアイデアが形になったうどんを、食べてもらい、新しい意見をもらえたことで、すごくなる時間になった。」と語りました。そして、国分さんからは、「子どもたちが真剣に考えているアイデアや夢を今後もどんどん形にしていきたい。」とイベントの振り返りがありました。

今回のイベントのプログラムを通して、子どもたちは粉からうどんを作る楽しさはもちろん、大変さや難しさも感じ、そこからおいしい食べものをつくることの大変さや自分でつくるからこそのおいしさについても自然と学んでいました。また、クイズでは食についての新しい知識に触れ、食べ比べでは自分の好きな味や形を選んだり、苦手な食材にもチャレンジしたり、さらに親御さんたちに配膳も行い、様々な角度から食をより身近に、楽しく考えるきっかけになった様子でした。

そして最後には、記念撮影とフォトセッションを行い、丸亀製麺の社員として1日頑張った「丸亀製麺 こども課メンバー」へ、それぞれ親御さんから感謝の気持ちを込めてありがとうカードが手渡され、「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～」のイベントは幕を閉じました。

参考資料

■「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。

■麵匠・藤本智美とは



全国800店舗を超える丸亀製麺には、たった一人だけ存在する、「麵匠」という称号を与えられている職人がいます。それが麵匠・藤本智美(ふじもと さとみ)です。

すべてのお店で店内製麺をしているにも関わらず、どの店でもおいしいうどんを味わえるのは、丸亀製麺のおいしさの軸を決め、全国の職人へ技術と想いを伝承している麵匠がいるからこそ。

全国の店舗をめぐり、麺の打ち方、茹で方、提供するうどんの味や質、そしてうどんだけでなく店内や接客なども確認します。丸亀製麺全体の品質管理を行うとともに、厳しい試験に合格し知識と技術を習得した麵職人の育成や新卒社員などの教育にも力を注いでいます。

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。

