

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13日

株式会社丸亀製麺

《2023年初開催！ うどんで日本に元気を届けるキッチンカー》

丸亀製麺と株式会社 TOKIO 城島さんが「関西国際空港」へ訪問 日常を支えるスタッフを、想いを込めた一杯で応援！

麺 TOKIO との共創の一杯『俺たちの豚汁うどん』と関西のソウルフード『紅しょうが天』を一緒にお届け

～イベントを記念して2023年1月13日(金)より大阪府内52店舗限定で『紅しょうが天』販売決定～

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)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」と株式会社 TOKIO(本社:東京都港区、社長:城島 茂)は、“日本を元気にしたい”という強い想いと「手づくり・ものづくり」への姿勢に共鳴し、2年目を迎えた共創プロジェクトの一環である「うどんで日本に元気を届けるキッチンカー」プロジェクトにおいて、1月12日(木)に「関西国際空港」へ訪問しました。そこで、コロナ禍も航空物流を支える影のヒーローともいえる国際貨物地区のスタッフの皆さまへ「思い出の一杯」として『働く人を応援！俺たちの豚汁うどん にこまるバージョン』と関西のソウルフード※『紅しょうが天』を振る舞い、笑顔をお届けしました。訪問の様子は2月下旬に特設サイト(<https://jp.marugame.com/genki/egaoudongo/>)にて公開予定です。

さらに2023年初開催を記念して、より多くの方に『俺たちの豚汁うどん』と『紅しょうが天』の食べ合わせをお楽しみいただきたいという思いから、『紅しょうが天』を2023年1月13日(金)から大阪府内52店舗にて、数量限定で販売いたします。イベントで提供された「思い出の一杯」が店舗で販売されるのは初めてです。ぜひこの機会に、現在好評発売中の『俺たちの豚汁うどん』と一緒に楽しみください。

※農林水産省 HP 参照(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/39_30_osaka.html)



◆2023年初初めての訪問先は「関西国際空港」

2021年11月29日に「うどんで日本に元気を届けるキッチンカー」プロジェクトを発表し、株式会社 TOKIO の城島さんと一緒に製作したキッチンカー「笑顔うどん号 にこまる」の訪問先を募集後、全国から約2,000件と非常に多くの想いが集まりました。第10回目の訪問先は、関西の玄関口とも言われる「関西国際空港」。人々の移動だけでなく、物流や「医薬品輸送のオンリーワン空港」としての取り組みをしている側面を持ち合わせており、コロナ禍も人々が日常生活を難く送れるのは、物流スタッフの皆さまが働いているおかげです。今回は、影のヒーローともいべき国際貨物地区のスタッフの皆さまへ「思い出の一杯」をお届けしてきました。

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→

◆今回の当選者・辻 亮太さんと応募動機について

当選者の辻 亮太さんは関西国際空港、大阪国際空港の両空港を運営する関西エアポート株式会社にて貨物物流に関わるお仕事に従事。コロナ禍においても、航空物流を止めることなく支えていただいている関西国際空港国際貨物地区のスタッフの皆さまに、温かくておいしいうどんを食べて元気になってほしい、そして少しでも貨物地区で働いてよかったと思ってもらえたら、という想いのもとご応募いただきました。

◆丸亀製麺唯一の麺の匠 麵匠(めんしょう)藤本と株式会社 TOKIO の城島さんが

キッチンカー“笑顔うどん号 にこまる”で関西国際空港を訪問

規制緩和で賑わいも戻りつつあり、日々みんなの移動と物流を支える関西国際空港。そこに颯爽と登場したのは、飛行機でもなくトラックでもなく、麵匠(めんしょう)藤本率いる丸亀製麺と株式会社TOKIOのキッチンカー。

企画にご応募いただいた辻さんと国際貨物地区のスタッフの皆さまが温かく迎え入れてくれました。麵匠 藤本と城島さんは、辻さんから応募に対する想いを伺い、空港で働くスタッフへの労いの気持ちや、空港という立地ならではの大変さがあることを知りました。物流スタッフの仕事を体験しようと、貨物倉庫に案内された城島さん。一般貨物の作業では、スタッフの皆さまとの朝礼に参加した後、貨物一つにまとめるビルドアップ作業を実施。段ボールを重ね、梱包し、紐で縛って大きな一つの貨物にまとめて倉庫外へと運搬する一連の流れを体験し、最後は「大成功！」と笑顔でガッツポーズをいただきました。また、航空集配鮮魚保管倉庫では、氷詰めを体験し、箱を開けて氷をいっぱいに入れていく、スタッフのプロの手さばきやスピード感到城島さんは驚いた様子でした。皆さまとの会話や体験を通して、仕事内容の難しさややりがいを体感しました。



◆丸亀製麺と株式会社 TOKIO 松岡さんとの共創の一杯『俺たちの豚汁うどん』をキッチンカー特別版にして「想い出の一杯」として提供！さらに関西のソウルフード『紅しょうが天』も一緒に！

さっそく国際貨物地区で働く皆さまを元気にするためにキッチンカーで調理を開始。丸亀製麺唯一の麺の匠 麵匠藤本と共にメニューを考え、出来上がったのは、現在好評発売中で株式会社TOKIOの松岡さんとの共同開発商品でもある『俺たちの豚汁うどん』のキッチンカー特別版です。



豚汁に入れる「キャベツ」は、大阪府の泉州で採れた「泉州キャベツ」。寒くなるにつれて甘くなり、やわらかい葉が特徴です。大阪の代表的な食べ物として人気の高いお好み焼きの食材に欠かせず、なくてはならない野菜のひとつ。

「玉ねぎ」「にんじん」は、兵庫県の淡路で採れた「淡路島たまねぎ」「淡路島にんじん」を使用しました。兵庫県の一番南にある淡路島は、年間を通じて瀬戸内海特有の温暖な気候に恵まれ、日光が当たる時間が長いので、その気

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→

候・風土を活かした多彩な農業が展開されています。「淡路島たまねぎ」は、やわらかく、甘みがあるのが特徴。「淡路島にんじん」も、ほのかに甘みがあり、『俺たちの豚汁うどん』とも相性抜群でした。

さらに、城島さんも絶対に豚汁うどんに合うと太鼓判を押した関西のソウルフード『紅しょうが天』を添えて、特別な「思い出の一杯」に仕上げました。その名も『働く人を応援！俺たちの豚汁うどん にこまるバージョン』。

『働く人を応援！俺たちの豚汁うどん にこまるバージョン』は、「私たちの生活に必要なものが必要な時に手に入るよう、毎日休まず働いていただいている空港のみなさんに感謝したい。」という想いを込めて、城島さんが命名しました。

その後、うどんを実食した城島さんからは、まず「う～ん、これこれ！間違いないうまさ！」と笑顔がこぼれました。そして「紅しょうが天と豚汁うどんが合う！アクセントが良い！豚汁うどんの旨みとコクに紅しょうがのピリッとした香りと風味が何倍にも旨みを引き立たせている…」と豪快な食べっぷりを披露していただきました。

◆城島さん命名『働く人を応援！俺たちの豚汁うどん にこまるバージョン』をご提供

『働く人を応援！俺たちの豚汁うどん にこまるバージョン』を食べた関西国際空港のスタッフの方々からは「具たくさんで、濃厚な味噌だしとうどんが相性抜群！食べたことない味。」「麺のコシがしっかりしていて食べ応えがある。」「これを機会に是非、関西国際空港国際貨物地区に丸亀製麺を出店してほしい！」等の声があがりました。「泉州キャベツ」や「淡路島たまねぎ」「淡路島にんじん」を使った野菜たっぷりの『働く人を応援！俺たちの豚汁うどん にこまるバージョン』と、関西のソウルフードである『紅しょうが天』を通して、関西空港スタッフの皆さまの表情も元気で満開の笑顔で溢れました。 ※関西国際空港スタッフの皆さまへは丸亀製麺のスタッフが調理したうどんを提供しております。



◆「思い出の一杯」の提供体験を終えた当選者・辻さんのコメント

普段はなかなかスポットライトの当たらない貨物地区で日々お仕事をされている皆さんに熱々うどんと、関西ならではの『紅しょうが天』の組み合わせで元気になっていただけたと思います。笑顔を見ることができて本当に嬉しいです。

◆キッチンカーの訪問・関西国際空港スタッフとの交流・「思い出の一杯」の提供を終えた城島さんのコメント

なかなか知り得ない、空港のバックヤードの仕事を体験し、本当に大変な仕事だなと。彼らのおかげで普段と変わらない生活が送れていることに感謝をしながら、熱々の打ち立てのうどんでも元気になってもらえてうれしいです。

毎日の食事や必要な時に必要なものが手に入れられることや、全国で毎日おいしいうどんや天ぷらが食べられているのも、こういった物流スタッフさんのおかげなのだなどと改めて実感しました。

◆うどん で日本に元気を届けるキッチンカー「笑顔うどん号 にこまる」次はあなたの街へ

「笑顔うどん号 にこまる」は、今後も応募頂いた方の想いに応じて全国各地を訪問します。皆さんのお住まいの地域に訪問するかもしれませんので、ご期待ください。最新情報はキッチンカー特設サイトの他に、うどん で日本を元気にプロジェクト公式Twitterアカウントでもご紹介します。

キッチンカー特設サイト：<https://jp.marugame.com/genki/egaoudongo/>

うどん で日本を元気にプロジェクトTwitter：<https://twitter.com/UdonNihonGenki>

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→

「思い出の一杯」が食べられるチャンス！大阪府内 52 店舗限定で

『俺たちの豚汁うどん』と『紅しょうが天』の食べ合わせが実現！

今回特別に大阪府内の丸亀製麺 52 店舗限定で、関西のソウルフードでもある『紅しょうが天』を 2023 年 1 月 13 日（金）から期間限定で販売いたします。

お店でひとつずつ丁寧に揚げる『紅しょうが天』のピリリとした刺激が、打ち立てうどんとも相性抜群。特製味噌だしが味の決め手の『俺たちの豚汁うどん』と一緒に食べれば、お腹の底から温まりそうな一杯です。

城島さんも豚汁うどんに合うと太鼓判を押した『紅しょうが天』と、現在好評発売中の『俺たちの豚汁うどん』の食べ合わせをぜひ、この機会にお楽しみください。

※「泉州キャベツ」「淡路島玉ねぎ」「淡路島にんじん」を使用した『俺たちの豚汁うどん』は 1 月 12 日（木）のイベント時に限り提供されました。

【商品概要】

■商品名：『俺たちの豚汁うどん』（温）

■価格（税込）：（並）790 円、（大）920 円、（得）1,050 円

■商品名：『俺たちのニラバタ豚汁うどん』（温）

■価格（税込）：（並）890 円、（大）1,020 円、（得）1,150 円



■販売期間：好評販売中～2023 年 1 月下旬※なくなり次第終了

※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。

■販売店舗：全国の「丸亀製麺」

※一部店舗では、販売していません。

※店舗により、お取り扱い商品やサイズ、価格が異なる場合がございます。

【お店ごとの販売状況はこちら】<https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist1129.pdf>

■備考：お持ち帰りもご利用いただけます。

※お持ち帰りのうどんのサイズは、（並）（大）のみです。

※お持ち帰りの場合は、容器代として 1 杯につき 30 円を別途頂戴いたします。

※2 時間を目安にお早めにお召し上がりください。

※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きます場合がございます。

※『俺たちのニラバタ豚汁うどん』、「バタートッピング」、「刻み生ニラトッピング」は、お持ち帰りをご利用いただけません。

【URL】<https://jp.marugame.com/menu/tonjiru/>

■商品名：『紅しょうが天』

■価格（税込）：120 円

■販売期間：2023 年 1 月 13 日（金）～1 月下旬※なくなり次第終了

※店舗により、販売開始・終了日が異なる場合がございます。

■販売店舗：大阪府の「丸亀製麺」

※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きます場合がございます。

【大阪府内の店舗はこちら】<https://stores.marugame.com/%E5%A4%A7%E9%98%AA%E5%BA%9C>

■備考：お持ち帰りもご利用いただけます。



参考

◆「うどんて日本を元気にプロジェクト」について

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皆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、皆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、もう一度皆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。



URL: <https://jp.marugame.com/genki/>

◆丸亀製麺×株式会社 TOKIO 「うどんて日本に元気を届けるキッチンカープロジェクト」について

丸亀製麺は、2019年より麺切機やゆで釜を完備したキッチンカーの運用を開始し、手づくり・できたてのうどんを全国各地へでも提供できるようになり、これまでも医療従事者の方々や子ども食堂などへできたてのうどんを提供してまいりました。100%国産小麦と塩、水のみで作る打ち立てもちもちの一杯のうどんを通して、日本全国の皆さまとつながり、そして笑顔になっていただきたいという想いがキッチンカーには込められています。

そんなキッチンカーで「もっと多くの方においしいうどんを届けたい！」「食べた人の心に残る”思い出の一杯”を日本中の皆さまに届けたい」という丸亀製麺と株式会社 TOKIO の熱い「想い」を重ね、「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」で日本の様々な場所へお届けします。

◆株式会社TOKIO城島さんと一緒に作った「笑顔うどん号 にこまる」

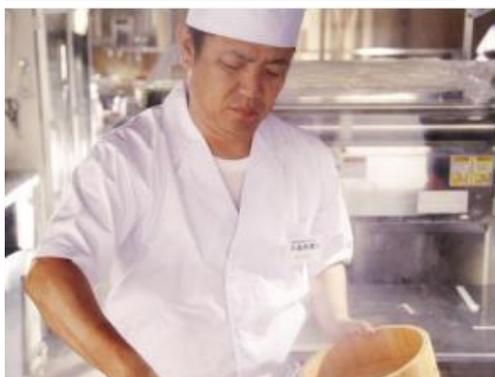


キッチンカー「笑顔うどん号 にこまる」は、丸亀製麺と株式会社 TOKIOの両社が大切にしている“手づくり”をキッチンカーの見た目から表現しています。外装は、本物の木材を一枚ずつ手作業で丁寧に貼り付け、温かみのあるデザインにこだわりました。実際に触れていただき、木のぬくもりや温かさを感じてください。

また、丸亀製麺の店舗と同じように、キッチンカーの中でうどんを茹でている様子が見えるように大きな窓をつくり、丸亀製麺の特徴のひとつでもある“ライブ感”も感じていただけます。

両社の想いが詰まったプロセス動画はこちら: <https://www.youtube.com/watch?v=IBbXknH70js>

◆麵匠(めんしょう) 藤本 智美について



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。全国の店舗めぐり、麵の打ち方、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

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・できたての「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、本能が歡ぶほどの感動を探求し続けています。今後は、世界中に「食の感動体験」を提供する日本初の日本発 No.1 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。<https://www.toridoll.com/>

