

ここのうどんは、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3月27日
株式会社丸亀製麺

もっとうどんをおいしく。今までで“最高の一杯”のために。
うどんづくりへの飽くなき向上心とこだわり、想いを胸に
日々鍛錬を積んでいる「麺職人」を
2023年中に、全国一軒一軒のすべての店に在籍へ

～上戸彩さん出演の新TVCM「麺職人の情熱」篇を、2023年3月27日(月)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、800を超える一軒一軒のすべての店で、日々粉からうどんを打ち、手づくり・できたてにこだわって提供をまいりました。そして、もっとおいしいうどんを通して食の感動をお届けできるよう、丸亀製麺は“人”にこだわり、2023年中に麺職人を全国の一軒一軒全ての店舗に在籍することを目指しております。2023年3月7日(火)時点の麺職人の在籍数は、1,196名です。

さらに、その麺職人の想いを込めて、女優の上戸彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「麺職人の情熱」篇を2023年3月27日(月)から全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。また、麺職人それぞれの想いやこだわりを語るスペシャルインタビューを3月27日(月)より丸亀製麺公式ホームページにて順次公開いたします。

URL: <https://jp.marugame.com/concept/menshokunin/>

※スペシャルインタビューは、3月27日(月) 9:00よりご覧いただけます。



<全国一軒一軒のすべての店へ、麺職人の在籍に込めた想い>

丸亀製麺は創業以来、手づくり・できたてのおいしさに飽くなきこだわりを持ち、毎日すべての店で職人が粉から打つうどんを提供し続けております。その中でも、丸亀製麺には麺づくりに対して、日々腕と感性を研ぎ澄ます“麺職人”がいます。麺職人は、その日の気温や気候などによっても味わいや食感に変化が生まれる麺づくりの特性を深く理解し、お客さまに今までで「最高の一杯」をお届けするために、日々腕を振るっています。

本当のおいしさをお届けできるのは「人の手による、手づくり」だけだと信じ、一見非効率と思えることでも徹底してこの想いを貫いています。丸亀製麺でしか味わうことのできない、手づくり・できたてのおいしさをもっとたくさんのお客さまにお届けするため、2023年中に全国の一軒一軒すべての店に麺職人の在籍を目指します。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

<丸亀製麺のおいしさを受け継ぐ麺職人制度>

毎日粉から打つ“生きてるうどん”を最良の状態を提供するために、お店では毎日季節や材料の状態を見極め、熟成時間を調整しながら製麺、調理をしています。全国830店舗(2023年3月7日(火)時点)という規模のチェーン店でこの店内製麺を実現しているのは、丸亀製麺だけ。それを支える裏には職人を育てる麺職人制度の存在があります。

全店で店内製麺を行っている丸亀製麺では、製麺技術を画一的なマニュアルではなく、各々の判断を伴う職人技として教えています。さらに、技術力向上と教育システムの一環として、2016年より取り入れているのが麺職人制度です。技術や経験によって、一つ星から四つ星まで、4つに分類しています。



一つ星1,192名、二つ星4名が在籍。
三つ星、四つ星に関しては、現在育成中です。
※2023年3月7日(火)時点

<わずか約4割の合格率の麺職人試験>

「麺職人」の称号を得るためには、麺職人試験に合格し、資格を取得する必要があります。

一つ星麺職人の試験においては、実技試験と筆記試験があり、“麺づくりのひとつ一つの工程の意味や目的を深く理解できているのか”が問われます。うどんのおいしさはもちろんのこと、うどんが完成するまでのすべての工程において技術と知識を有しているのかを厳しく審査されます。合格率は、約4割程度(2022年4月～2023年3月までの平均)と非常に突破するのが難しい試験です。

さらに、厳しい試験を合格した麺職人たちは、安定したおいしさ以上の「最高の一杯」をお届けするために、日々腕と感性を磨きながら粉からうどん打ち、手づくり・できたてのうどんを提供しています。

<今日も最高の一杯を提供するために腕を振るう麺職人たち>

丸亀製麺のユニフォームは、通常白色ですが麺職人試験に合格し麺職人になると、襟元が紺色のユニフォームを着用することができます。麺職人は、半永久的な資格ではないため、資格取得後も技術や知識のアップデートは必須。麺職人を目指すスタッフはもちろん、麺職人たちも日々研鑽を積んでいます。



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→

＜上戸彩さん出演の新TVCM「麵職人の情熱」篇を、2023年3月27日(月)より全国で放送開始＞

■上戸彩さん出演の新TVCM「麵職人の情熱」篇



新TVCM「麵職人の情熱」篇は、今回のTVCM撮影用にセットされた、讃岐の原風景をイメージした製麺所の中で、心を込めてうどんの生地をつくる麵職人のシーンから始まります。

「丸亀製麺は“一軒一軒が、製麺所。”」というナレーションの通り、800を超えるすべての店で毎朝100%の国産小麦からうどんをつくっています。そんな製麺所には、「打ち立て・生」の本当のうどんのおいしさを伝えるべく、日々腕と感性を研ぎ澄ましている”麵職人たち”が、真剣な眼差しでうどんを打ち、お客さまをお迎えしております。

活気があり、釜から湯気が立ちのぼる製麺所の暖簾をくぐる上戸さんは、本場さながらの粉からうどんを打つ様子を見て、麵職人が打つうどんを食べられるわくわくした気持ちと嬉しさを隠し切れない様子。茹であがったもちもちの麺を釜からすくい上げ、そのまま桶に入れると「この一杯が今までで最高の一杯になりますように。」との想いを込めて、麵職人が自信いっぱい『釜揚げうどん』を差し出します。そんな『釜揚げうどん』をおいしそうに眺め、「わあ。」と心の声もれる、上戸さん。できたてだからこそその小麦の風味がほのかに香るふわふわでもちもち食感のうどんを口に運ぶと、満面の笑みを浮かべながら、幸せそうに味わいます。麵職人のうどんへの飽くなきこだわりと情熱を間近で体験し、うどんのもちっとした食感と噛み心地に驚きながらも、手づくりできたてのおいしさに感動をしている上戸さんでした。

最後は、“丸亀製麺には麵職人がいる、丸亀製麺。”というナレーションで締めくくります。

■新TVCM概要

タイトル：丸亀製麺「麵職人の情熱」篇(30秒)

放送日時：2023年3月27日(月)～

放送エリア：全国(一部の地域を除く)

サイトURL：<https://jp.marugame.com/concept/menshokunin/>

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

丸亀製麺「麵職人の情熱」篇 TVCM30秒：<https://www.youtube.com/watch?v=TUETLiz2HJM>

丸亀製麺「麵職人の情熱」篇 TVCM60秒：<https://www.youtube.com/watch?v=S7de-H4J4BA>

丸亀製麺「麵職人の情熱」篇 メイキングムービー：<https://www.youtube.com/watch?v=Jc8Aa7lvLp8>

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→

■CMカット 丸亀製麺「麺職人の情熱」篇 ※CMカット画像の無断転載は禁止です。



■撮影エピソード

一軒一軒が製麺所である丸亀製麺。そこで日々、粉からうどんを打ち、腕と感性を磨き続ける麺職人たち。その想いと情熱を表現するために、丸亀製麺の原風景とも言える“讃岐の製麺所”をスタジオにセットで再現しました。製麺所の世界観と、丸亀製麺の原風景に触れた上戸さんは、「丸亀製麺に行けばこういった雰囲気うどんを食べられることを、たくさんの人に知っていただきたいですね。」と想いを新たにしていました。撮影時には麺職人のこだわりやうどんへの想いを聞き、実際の麺職人が朝一番に打ったうどんを試食。その手づくりできたてのおいしさに、「永遠に食べたいくなる、もちもちの麺ですね！」と感動していました。食べるシーンの撮影では、監督の「カット！」の声がかかると同時に、上戸さんから思わず「おいしいー！」の声。幸せそうな笑顔にスタッフも癒やされた撮影でした。

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→

■上戸さんへのインタビュー

1. まずは上戸さんに麺職人のつくったうどんを食べていただきました。

(麺職人が打った『釜揚げうどん』を食べて)

手づくり感のある、うどんが最高ですね。

「いただきます！うーん！もちもちしていて最高！」永遠に食べてたいです。(うどんをすすって)おいしいです！

2. 丸亀製麺の麺職人とお話しれうどんも試食されましたが、いかがでしたか。

新しいうどんに出会えた気分でした。一軒一軒が製麺所で麺職人さんの想いや技が込められているので、自分の好みのお店もできてくるかもしれないですね。

3. 今回丸亀製麺の「麺職人」に触れて、今後店舗に行く際にはどういふところに注目したいですか。

麺職人さんの襟元が紺色で、ぱっと見てすぐわかるみたいなので、これからお店に行ったら麺職人さんを探してみたいなと、それも楽しみの一つだなと思いました。

4. 今回「職人」が大きなテーマでしたが、上戸さんに「職人氣質」なところがありますか。

掃除だと思います。プロの方並みにお掃除は凝りますね。ここを拭くにはこの布がいい、とかこれを拭くにはキッチンペーパーにしておこうとか、床はこれをやったあとにこれをやってという風に、お掃除が家事の中で一番好きなので、多分プロの方が使っている道具を使ったら、もっときれいに掃除する自信があります。

5. 今回テーマの中に「情熱」という言葉がありました。上戸さんが最近情熱を注がれた事柄があれば教えてください。

数日後から始まる作品のセリフ覚えです。今まさに時間さえあれば、そのセリフを噛まないように、さらさら言えるように今セリフ覚えを日々頑張っています。

6. 今回テーマの中に「原点」という言葉がありました。上戸さんが大事にしている原点的な考えがあれば教えてください。

大切にしていることは、人として当たり前のことなのですが、笑顔で挨拶をする、それから普段どんな小さなことでもご縁を大切にする、普通にすれ違う人でも挨拶できる人とはしたりとか、心がけているといふかなるべくするようにしています。

7. 最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて、一言お願いします。

今回は丸亀製麺の麺職人に関するCMでした。麺職人の技、こだわり、想いにぜひご注目ください。また、これから麺職人の全国全店舗在籍に向けたプロジェクトが進んでいくそうです。ぜひみなさんも店舗で麺職人の打ち立てのおいしいうどんを体験してください！

■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。

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→

■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るのです。

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求し続けています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発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/>

