

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9月27日
株式会社丸亀製麺

上戸 彩さんが打ち立て・生のうどんのおいしさに感銘

食べるたび、新しい感動がある。そんな一杯を届けるために 日々腕と感性を研ぎ澄ます麺職人の新TVCM公開

～丸亀製麺「麺職人の技術研鑽」篇 が2023年9月30日(土)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、女優の上戸 彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「麺職人の技術研鑽」篇を2023年9月30日(土)に全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。「打ち立て・生」の本当のうどんのおいしさを届けるために、日々うどんづくりに向き合い、腕と感性を磨き続ける麺職人の姿が描かれております。



丸亀製麺は、800を超える一軒一軒のすべての店で、毎日100%の国産小麦からうどんを打ち、その場で切って、茹でて、手づくり・できたてにこだわって提供をしております。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み、技術と知識を有している職人たちのことを「麺職人」と呼んでいます。もっとおいしいうどんを通して「食べるたび、新しい感動がある」そんな打ち立ての「生きているうどん」をお届けできるよう、丸亀製麺は“人”にこだわり、現在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、取り組んでおります。

《新TVCM 丸亀製麺「麺職人の技術研鑽」篇》

新TVCM「麺職人の技術研鑽」篇は、丸亀製麺の原風景である讃岐の製麺所をイメージしたセットで紺色の制服を身にまとう麺職人がうどんをつくるシーンからスタートします。

今回のTVCMでは、生地の状態や麺の茹で加減、茹であがった麺の状態を確かめるなど、職人たちが実際にお店で行っているうどんづくりへのこだわりを忠実に再現し、日々真摯にうどんに向き合う姿が描かれています。

打ち立て、茹でたてのうどんに風味豊かなかけだしが注がれた『かけうどん』を目の前に差し込まれた上戸さんは、わくわくとした気持ちが溢れ出し、自然と笑みがこぼれます。麺職人がうどんに真摯に向き合う姿や、粉から打つからこそ味わうことができるもちもちとした食感で噛むたびに小麦の甘みを感じる打ち立てうどんのおいしさに感動する上戸さんの姿にご注目ください。

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TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「麺職人の技術研鑽」篇(30秒)

放送日時 : 2023年9月30日(土)～

2023年11月1日(水)～

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「麺職人の技術研鑽」篇 TVCM: https://youtu.be/81_DKwU_azA

丸亀製麺「麺職人の技術研鑽」篇 メイキングムービー: https://youtu.be/LbWx6i_74k4

■CMカット 丸亀製麺「麺職人の技術研鑽」篇

※CMカット画像の無断転載は禁止です。



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→

■撮影エピソード

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、手づくりできたてのおいしさを表現したTVCM「麵職人の情熱」篇から半年。麵職人たちは近い将来の「麵職人全店在籍」に向けて日々精進しています。今回は、そんな麵職人たちが、日々うどんと向き合い、腕と感性を磨き続ける様をしっかりと描くTVCMを制作しました。真摯にうどんと向き合う麵職人と、秋らしい衣装をまとった上戸彩さんの笑顔はとても対照的。麵職人がつくったこだわりの一杯、湯気が立ち上る『かけうどん』を見て、思わず「うわあ〜」と声を上げる上戸さん。その後、うどんをひと口すすり、打ち立てのおいしさを堪能する表情は、周りで見ている人も思わずうどんを食べたくなるようなひと時を生みました。

撮影終わりに、麵職人のうどんに対するひたむきな姿を見た上戸さんが、「こだわり抜いたうどんを食べられるって幸せですね」としみじみ仰った言葉に、現場のスタッフも頷いた撮影でした。

■上戸 彩さんインタビュー

Q1. 麵職人のCM撮影は今回が2度目だったと思いますが、今回は「麵職人の技術研鑽」篇ということで印象に残っている麵職人の技術について教えてください。

うどんに向き合う真剣なまなざしや一つひとつ自らの手で確認する手間など、ここまで麵づくりにこだわっていることが印象的でした。

Q2. 今回、麵職人の想いと技を込めたうどんを召し上がっていただきましたが、改めてお味はいかがでしたか？

今回『かけうどん』をいただいたのですが、まず麵をすすったときの麵の食感がもちもちで感動しました。そして噛むごとに香る小麦の香りも最高でしたね。普段もおいしいのに、もっとおいしくするために麵づくりの技を磨き上げる努力をしていると聞いて、ますます丸亀製麺さんのことが好きになりましたし、こだわり抜いたうどんを食べられることは本当に幸せだなと思います。麵職人さんの想いや情熱を感じるようなうどんでした。

Q3. 今回は麵職人が「技術を磨き深める」ことがテーマでしたが、上戸さんが過去に技術を磨き深めた事柄または、習得したい技術があれば教えてください。

まだまだだとは思いますが、掃除は得意な方です。もっと業者さん並みに掃除ができるようになりたいですね。結構できる方だとは思いますが、もう少し極めたいなと思っています。

Q4. 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2度目となる丸亀製麺の麵職人のCMでした。今年の3月に麵職人の技、こだわり、想いを知ってから、丸亀製麺さんでうどんをいただくたびにその想いを思い出します。現在、麵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るようです！丸亀製麺のお店に行かれた時は、紺色の制服を着た麵職人さんにも注目してください。そして、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→

《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「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。

丸亀製麺のユニフォームは、通常白色ですが麺職人試験に合格をし麺職人になることができると、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。



《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834店舗(2023年8月末時点)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。

麺職人の階級



一つ星1,419名、二つ星5名が在籍。
三つ星、四つ星に関しては、現在育成中です。
※2023年8月末時点

《わずかに約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、“麺づくりの一つひと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。

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→

《TVCM内で登場する、丸亀製麺の定番『かけうどん』》

TVCM内で登場する『かけうどん』は、丸亀製麺の中でも人気の高い一杯です。つるつるとのどごしが良く、コシのあるうどんを、お店で数時間ごとにつくる香り高いだしとともに、味わっていただけます。

シンプルな味わいだからこそ、もちもちの麺を噛むたびに、ほのかに小麦の甘みを感じていただくことができ、うどん本来のおいしさを十分に味わっていただけます。



商品名:『かけうどん』

価格:(並)390円、(大)530円、(得)670円

販売店舗:全国の「丸亀製麺」

■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、職人が時間を惜しまず「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、さまざま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/>

