

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2024年3月21日
株式会社丸亀製麺

この春、丸亀製麺のすべての店に麵職人が誕生

技と感性を磨き「打ち立て・生」のおいしさを追求する麵職人の姿とよりおいしくなった至極の一杯に舌鼓を打つ上戸 彩さんに注目

丸亀製麺「この春、すべての店に、麵職人が誕生」篇が2024年3月22日(金)、丸亀製麺「うどんって、こんなにおいしいんだ」篇が2024年3月30日(土)より放送開始

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、俳優の上戸 彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「うどんって、こんなにおいしいんだ」篇を2024年3月30日(土)から全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。また、3月21日(木)と22日(金)には、丸亀製麺「この春、すべての店に、麵職人が誕生」宣言篇、3月22日(金)からは丸亀製麺「この春、すべての店に、麵職人が誕生」篇を放送いたします。



一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、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ております。もっとおいしいうどんをお客さまにお届けするため、日々技と感性を磨き続け、合格率約3割の厳しい試験を合格した麵職人を丸亀製麺の全ての店に配置いたしました。製麺所にしかできない「打ち立て・生」のおいしさ、さらにうどんのおいしさにより磨きかけた丸亀製麺のうどんをぜひお近くの店舗でお確かめください。

《新TVCM 丸亀製麺「うどんって、こんなにおいしいんだ」篇》

今回のTVCM、丸亀製麺「うどんって、こんなにおいしいんだ」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内で、上戸 彩さんが打ち立て、できたての『かけうどん』をすすり、「丸亀製麺のうどんがおいしくなってる!？」と驚くシーンからスタート。上戸さんは、おいしさにより磨きがかかったうどんを口に運び「このもちもち。うどんってこんなにおいしいんだあ」と幸せそうな表情を浮かべます。紺色の制服を着た麵職人が、粉から打つうどんを茹でているシーンが映し出され、この春、丸亀製麺のすべての店に麵職人が誕生したことをお伝えしています。

上戸さんは、麵職人を振り返り、「これが職人技!」と納得の一言とともに、おいしさを噛みしめている様子で締めくくります。

※麵職人が不在の時間帯もございます。

※麵職人とは、丸亀製麺独自の麵職人制度に合格した者に与えられる称号です。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

〈新TVCM丸亀製麺「この春、すべての店に、麵職人が誕生」篇〉

麵職人にスポット当てた「この春、すべての店に、麵職人が誕生」篇も放送開始となります。「うどんって、こんなにおいしいんだ」篇含め、登場するのは、実際の丸亀製麺の麵職人たち。それぞれのうどんへの熱いこだわりを胸に、製麺所にしかできないおいしさを支えています。



また、丸亀製麺「この春、すべての店に、麵職人が誕生」宣言篇 TVCMでは、株式会社丸亀製麺社長の山口自らが麵職人全店配置におけるメッセージ「もっと、人の手を信じようじゃないか。その思いから、丸亀製麺はこの春、すべての店に麵職人を配置。さらに磨きをかけたおいしさをお確かめください。」と、ナレーションに載せて語っています。

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「うどんって、こんなにおいしいんだ」篇
放送開始日 : 2024年3月30日(土)
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/index.html>

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

丸亀製麺「うどんって、こんなにおいしいんだ」篇 TVCM(15秒)

放送開始日: 2024年3月30日(土)~4月7日(日)、4月11日(木)~14日(日)(福岡エリア以外)、
4月14日(日)(福岡エリアのみ)

<https://youtu.be/f7qhdZTDOpg>

丸亀製麺「うどんって、こんなにおいしいんだ(社長山口)」篇 TVCM(15秒)

放送開始日: 2024年3月30日(土)~4月7日(日)、4月11日(木)~14日(日) ※関西エリアのみでの放送

<https://youtu.be/j1Aq9kWCDNA>

丸亀製麺「この春、すべての店に、麵職人が誕生」宣言篇 TVCM(15秒)

放送開始日: 2024年3月21日(木)、22日(金)

<https://youtu.be/XGgu-5zIMv0>

丸亀製麺「この春、すべての店に、麵職人が誕生」篇 TVCM(15秒)

放送開始日: 2024年3月22日(金)、30日(土)~4月7日(日)

<https://youtu.be/T9MnRAQE8gs>

丸亀製麺「この春、すべての店に、麵職人が誕生」篇 TVCM(30秒)

放送開始日: 2024年3月23日(土)~3月29日(金)

https://youtu.be/SUF_pcfMRDk

丸亀製麺「すべての店に、麵職人が誕生」篇 メイキング映像:

<https://www.youtube.com/watch?v=icIs40NPHog>

※上記サイトに3月21日(木) 14時からご覧いただけます。

ここのうどんは、生きている。

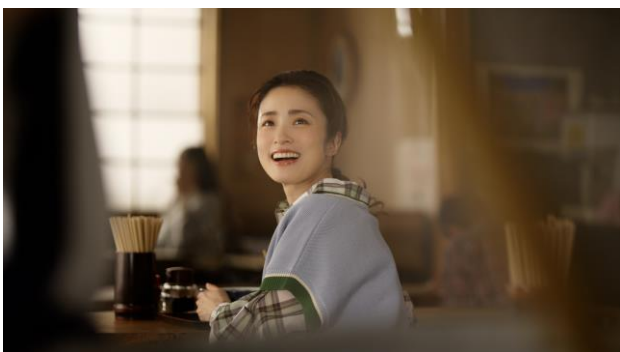
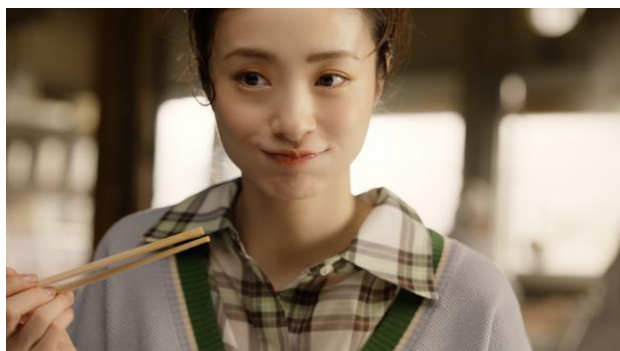
丸亀製麺

丸亀製麺

TORIDOLL→

■TVCMカット 丸亀製麺「うどんって、こんなにおいしいんだ」篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



■上戸 彩さんインタビュー

Q1. 今回、技と感性を磨いた麵職人がつくったうどんを実際に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？

色々な勉強をされて、技術を磨いてきた麵職人の方々の技術と情熱が伝わりました。驚くほどもちもちで、ふんわりして、「打ち立て・生」のうどんのおいしさを今日も実感することができました。

Q2. 丸亀製麺はこの春、全店舗に麵職人が誕生いたしますが、上戸さんはどう思われましたか？

昨年、丸亀製麺さんの「手づくり体験教室」にお邪魔させていただき、小麦からおうどんをつくったのですが、今までこういうインタビューでも、「本当に手間暇かけて作ってください～」なんて、さらっと言ってたな…。と反省するぐらい大変でした。楽しかったんですけど、こんなに手間暇かけてくれてるんだなと、言葉の深みをより感じることができました。そんな麵職人の方々が全店舗にいらっしゃるって聞いて、よりおいしいおうどんが食べられるんだなあ。って嬉しくなりました。

Q3. 丸亀製麺の麵職人の技に対して、感動したエピソードがあれば、教えてください。

麵職人さんから聞いたのですが、麵職人さんそれぞれのこだわりがあるみたいで、少しずつ麵に違いがあると聞いて驚きました。色んな店舗に行って、是非その違いを楽しんでみてください。

Q4. この春、丸亀製麺ではすべての店舗で麵職人が誕生いたしました。上戸さんがこの春はじめたいことや、挑戦してみたいことがあれば教えてください。

落ち着いてきてるといいな、っていう自分の願望もありながら、自分時間が増えていったらいいなあと思っています。映画館に映画を観に行くことが今の夢ですね。

Q5. 今回のTVCMの中で「技と感性を磨く」というフレーズがありましたが、上戸さんが日常生活の中で、最近練習されていることや、技を身に着けたいと思っているものなどがあれば教えてください。

2回目の味噌づくりで、前回作った味噌とまた違う味になったらいいなあ、と思いながら味噌玉をつくっています。味噌を樽に叩きつけるのが結構好きなので、今年はもっと腕を磨いて、さらにおいしい味噌をつくれたらいいなと思います。昨年よりも量を増やして作りたいです！

Q6. 最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言お願いします。

この春、丸亀製麺の全店舗に麵職人さんが誕生します！丸亀製麺のうどんに対するこだわりや情熱は、実感してはいたんですけども、粉からつくるもちもちでおいしい丸亀製麺のおうどんを、より身近で手軽に味わうことができることに、改めて嬉しく思っています。丸亀製麺のお店に行かれた際は是非、紺色の襟の制服を着た麵職人さんにも注目してみてください。そして「打ち立て・生」のおいしいおうどんを体験してください。

丸亀製麺の「手づくり体験教室」にも、ぜひ来てくださいね～！楽しいよ～！

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

TORIDOLL→

■撮影エピソード

この春に麺職人が全店配置されたより、うどんのおいしさにより磨きがかかったことを感じていただける、今回のTVCM。丸亀製麺の中で唯一「麺匠(めんしょう)」を名乗ることを許されている藤本智美さんを麺職人役に、さらなる進化を遂げた「打ち立て・生」のうどんを上戸彩さんが堪能するTVCM撮影です。

まずは上戸さんが麺を箸で持ち上げ見つめるシーンから。その後、一口すすり、ゆっくりと味わいを確かめます。「丸亀製麺の麺が、おいしくなってる?」。そのおいしさに上戸さんも思わず笑顔に。次から次へとうどんをすすり、麺そのもののおいしさにより磨きがかかったことを実感された様子でした。撮影が終わった後、昨年体験した、丸亀製麺の「手づくり体験教室」で、ご自分で粉からうどんをつくったことを語っていた上戸さん。丸亀製麺がこだわり続けている「手づくり・できたて」の一端を実感された様子でした。

また、今回のTVCMではナレーションも上戸さんが担当。より磨きがかかったうどんのおいしさへの実感がこもったナレーションで、まさにTVCMに命が吹き込まれた形になりました。

■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、俳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。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

《麺職人とは》

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、毎日すべての店で粉から打つうどんを提供し続けています。その中でも、麺づくりに対して、日々技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。

丸亀製麺の制服は、通常白色ですが麺職人試験に合格をし麺職人になると、襟元が紺色の制服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、称号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。



《丸亀製麺のうどんのおいしさを受け継ぐ麺職人制度》

毎日粉から打つ“生きているうどん”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、熟成時間などの工程を調整しながら製麺、調理をしています。全国838店舗という規模の飲食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。

麺職人合計1,632名
※2024年2月末現在



《合格率わずか約3割の麺職人試験》

「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、麺づくりの工程ひとつひとつの意味や目的への深い理解が問われます。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。その合格率は、一つ星麺職人試験で約3割、二つ星麺職人試験となると約1割と突破するのが非常に難しい試験です。

この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、日々技と感性を磨きながら粉からうどんを打ち、手づくり・できたてのうどんを提供しています。

《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存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)550円、(得)710円
販売店舗：全国の「丸亀製麺」

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

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。私たちは一軒一軒が製麺所であり、徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、手間を惜しまず粉からうどんを日々つくり続けています。

技と感性を磨いた「麺職人たち」が、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、独自のもちもちの食感とおいしさ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、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、本能が飲む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/>

