

より一層地域に愛される店舗を目指して
粉からうどんづくり体験ができるお子さま向け「こどもうどん教室」を再開

ゴールデンウィークのご家族の思い出づくりに！
“麵職人”が講師を務める特別版「こどもうどん教室」を
全国10都市にて2024年4月26日（金）より期間限定で開催

～うどんづくりの楽しさと、手づくり・できたてのおいしさを体感していただく食育活動～

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、より一層地域に愛される店舗を目指して、お子さまを対象とした体験教室「こどもうどん教室」を2024年4月26日(金)より再開いたします。コロナ禍の影響で中止していた「まるごとまるがめ体験教室」の名称を変更し、ロゴを刷新しました。再開記念企画として、ゴールデンウィークとなる4月26日(金)～5月7日(火)の期間、全国10都市10か所にて、麵職人が講師を務める特別版「こどもうどん教室」を開催いたします。「こどもうどん教室」の対象店舗は順次拡大し、2027年までに全国での開催を目指しています。

丸亀製麺 **こども
うどん教室**



《「まるごとまるがめ体験教室」が「こどもうどん教室」として再開》

丸亀製麺では、子ども達が食の尊さを学び、食を届けるすべての人へ感謝の気持ちを持つための食育活動として、2012年から全国の店舗で地域のお子さまを対象に「まるごとまるがめ体験教室」を開催し、3万人以上の方にご参加いただく大人気企画となりました(※2023年11月時点)。コロナ禍になり開催を中止しておりましたが、この度、「こどもうどん教室」と名称を変更し、ロゴを刷新して再開いたします。

「こどもうどん教室」では、小麦粉と水と塩だけを使ったうどんづくりを通じて、手づくり・できたての楽しさとおいしさや、食材の大切さや手づくりならではの難しさややりがいなどを楽しみながら学んでいただけます。一軒一軒が製麺所であり、毎日すべての店で職人が粉から打つうどんを提供している丸亀製麺だからこそできる体験をお楽しみください。

《ゴールデンウィークに全国10都市で、麵職人が講師を務める特別版「こどもうどん教室」を開催》

「こどもうどん教室」の再開を記念して、ゴールデンウィークとなる4月26日(金)～5月7日(火)の期間、全国10都市10か所にてその地域で活躍している“麵職人”が講師を務める特別版「こどもうどん教室」を開催いたします。丸亀製麺では、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すべての店舗に配置しています(麵職人が不在の日や時間帯もございます)。この特別版「こどもうどん教室」では、麵職人のうどんに対するこだわりを学ぶだけでなく、粉からうどんをつくってみんなで食べる楽しさを体験する機会となります。また、ご参加いただいたお子さまには、限定ステッカーをプレゼントいたします。

「こどもうどん教室」を通して、食事を楽しんでいただくだけでなく、地域に根付いた交流を増やし、より一層地域に愛される店舗を目指します。

※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。

《「こどもうどん教室」実施概要》

◆開催場所 <ゴールデンウィーク特別版「こどもうどん教室」>

都道府県	店舗	日付	時間
広島県	丸亀製麺ゆめタウン廿日市店	2024年4月26日(金)	17:00 - 19:00
宮城県	丸亀製麺仙台西多賀店	2024年4月27日(土)	8:00 - 10:30
愛知県	丸亀製麺西尾店	2024年4月27日(土)	9:00 - 11:00
東京都	丸亀製麺ハマサイト店	2024年4月27日(土)	11:00 - 13:00
香川県	丸亀製麺高松レインボー通り店	2024年4月28日(日)	8:30 - 10:30
神奈川県	丸亀製麺横浜北山田店	2024年4月28日(日)	①10:00 - 12:00 ②15:00 - 17:00
兵庫県	丸亀製麺三宮店(2階)	2024年4月28日(日)	①10:00 - 12:00 ②15:00 - 17:00
石川県	丸亀製麺金沢店	2024年4月30日(火)	8:00 - 10:00
北海道	丸亀製麺札幌店	2024年5月3日(金・祝)	8:00 - 10:00
福岡県	丸亀製麺春日フォレストシティ店	2024年5月5日(日・祝)	15:00 - 17:00

ゴールデンウィーク以降の「こどもうどん教室」対象店舗や詳細については、予約サイトよりご確認ください。

- ◆参加条件 5歳～12歳(小学6年生)のお子さま
※保護者のご同伴をお願いいたします。
- ◆参加費 お子さま1人当たり 1,500円
- ◆参加人数 1回あたり20人まで
※人数が達し次第、募集締め切りとなります。
※丸亀製麺三宮店(2階)のみ、12名の定員となります。
- ◆体験内容 手づくり体験(うどん)
- ◆試食内容 『釜揚げうどん』、天ぷら、おむすび
- ◆服装など 調理しやすい服、三角巾またはバンダナ、エプロン
※髪が長い方は後ろでまとめていただくなどご配慮をお願いいたします。
- ◆参加方法 予約専用サイトにて4月18日(木)9時より予約受付開始となります。
- ◆予約サイト <https://reserva.be/teдукuri>
- ◆注意事項 ※天災や停電、機器の故障などの事情によって中止とさせていただく場合がございます。
※参加者の体調がすぐれない場合は、開催場所にご連絡の上、参加をご遠慮いただけますと幸いです。
※アレルギーをお持ちのお子さまは保護者の責任のもとご参加ください。
※見学の際はイベントの進行の妨げにならないようお願いいたします。
※お連れの小さなお子さまから目を離さぬよう、十分ご注意ください。

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→

《「こどもうどん教室」プログラム》

小麦粉と水と塩だけを使ったうどんづくりを通じて、手づくり・できたての楽しさとおいしさや、食材の大切さや手づくりならではの難しさややりがいなどを楽しみながら学んでいただけます。



①着替えと手洗い

安全・安心なおいしい食事をつくるため、着替えと手洗いをしっかり行います。



②イントロダクション

うどんづくりの講師が自己紹介をした後、食に関するお話やクイズでお子さまの緊張をほぐします。



③生地づくり

小麦粉と水と塩を混ぜてこねたり、足で踏んでうどんを鍛えます。



④生地をのばして切る

鍛えたうどんの生地を休ませた後は、生地をのばして包丁で切っていきます。



⑤釜で茹でる

釜でうどんを茹でます。
※お子さまではなくスタッフが対応いたします。



⑥実食

粉からつくったうどんはもちろん、おむすびや天ぷらもお召し上がりいただけます。

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→

《麵職人とは》

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、麵づくりに対して、日々技と感性を研ぎ澄ます麵職人がいます。麵職人は、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麵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。

丸亀製麺の制服は、通常白色ですが麵職人試験に合格をし麵職人になることができると、襟元が紺色の制服を着用することができます。麵職人は、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。麵職人を目指すスタッフはもちろん、麵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麵職人制度》

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、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（※2024年2月末時点）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麵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麵職人制度です。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。

麵職人合計1,632名
※2024年2月末現在



《合格率わずか約3割の麵職人試験》

「麵職人」の称号を得るためには、麵職人試験に合格する必要があります。一つ星麵職人の試験においては、実技試験と筆記試験があり、麵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、一つ星麵職人試験で約3割、二つ星麵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麵職人たちは、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。

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→

■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。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/>

