

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→

Press Release

2024年4月3日
株式会社丸亀製麺

《麺職人全店配置を記念し、丸亀製麺初の試み》 職人たちが打つ、麺そのもののおいしさをひと口で実感 「ひと口醤油うどん」無料配布 全国の丸亀製麺にて振る舞う3日間 2024年4月9日(火)～4月11日(木) 実施

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、日本全国の丸亀製麺838店舗※1すべての店への麺職人配置完了※2※3を記念し、全国の丸亀製麺※4にて2024年4月9日(火)から11日(木)までの3日間限定で、「ひと口醤油うどん」を店内でお食事の方に無料でご提供いたします。

一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、毎日粉からうどんを打ち、その場で切って、茹でたてを提供しています。丸亀製麺の全店に麺職人が配置されたことにより、よりおいしくなったうどんの麺そのものおいしさをより多くの方に実感いただきたいという想いから、この度初めて全国の丸亀製麺で「ひと口醤油うどん」の無料配布を実施いたします。

※1 2024年2月末時点

※2 麺職人が不在の日や時間帯もございます。

※3 麺職人とは、丸亀製麺独自の麺職人制度に合格した者に与えられる称号です。

※4 一部、提供していない店舗がございます。



「ひと口醤油うどん」は、打ち立て、茹でたてのうどんを釜から引き上げて直接器に盛り付け、だし醤油をかけてシンプルに味わっていただく、丸亀製麺ならではの体験です。ひと口すすると、小麦の風味がほのかに香り、噛む度にふわふわ、もちもちの食感をご堪能いただけます。あつあつのうちに、ぜひお召し上がりください。



※画像はイメージです。

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

TORIDOLL→

【実施期間・店舗】

日程：2024年4月9日(火)～11日(木) ※福岡県、佐賀県のみ4月9日(火)～14日(日)

時間：終日 ※ラストオーダーの時間に準じます。

対象店舗：全国の丸亀製麺

※対象期間内に店内にてお食事のお客さまを対象に、お一人さまおひとつずつ、無料でご提供いたします。

店内にてお召し上がりください。

※駒澤大学店、東洋大学店、東京ドームシティ店では実施いたしません。

※お問合せは各店舗までお願いいたします。

スペシャルサイト：<https://jp.marugame.com/campaign/2024/>

《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すると、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、お店では毎日気候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、製麺技術を一貫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月末時点



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/>

