

このうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

# TORIDOLL→

## Press Release

2024年4月4日  
株式会社丸亀製麺

## 上戸 彩さんが麺そのもののおいしさを実感し、感動！ 製麺所の職人たちが粉から打つ、打ち立てうどんをひと口で 「ひと口醤油うどん」TVCM公開

丸亀製麺「おいしさをひと口で！ひと口醤油うどん」篇が2024年4月8日(月)、  
丸亀製麺「麺そのもののおいしさ！ひと口醤油うどん」篇が2024年4月9日(火)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「おいしさをひと口で！ひと口醤油うどん」篇を2024年4月8日(月)に放送いたします。また、新TVCM 丸亀製麺「麺そのもののおいしさ！ひと口醤油うどん」篇を2024年4月9日(火)、10日(水)の2日間、全国(一部の地域を除く)で放送いたします。



一軒一軒が製麺所である丸亀製麺は、800を超えるすべての店で、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麺職人を2024年の春、丸亀製麺のすべての店に配置いたしました。※

日本全国のすべての店への麺職人配置完了を記念し、職人たちが打つ麺そのもののおいしさをより多くの方に実感いただきたいという思いから、この度初めて全国の丸亀製麺にて「ひと口醤油うどん」を2024年4月9日(火)から11日(木)までの3日間限定で実施いたします。店内でお食事の方全員にお一人様おひとつ無料でご提供いたします。

※麺職人が不在の日や時間帯もございます。

※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。

### 《新TVCM 丸亀製麺「麺そのもののおいしさ！ひと口醤油うどん」篇》

今回のTVCM、丸亀製麺「麺そのもののおいしさ！ひと口醤油うどん」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、麺職人が粉から打つ「打ち立て・生」のうどんを大きな釜の中で茹でるシーンからスタート。茹で釜から打ち立て、茹でたての麺を引き上げて、器に丁寧に盛り付けます。仕上げにだし醤油が回しかけられた「ひと口醤油うどん」をすすり、上戸さんは小麦の風味や茹でたてあつあつでふわふわ、もちもちの食感を味わいます。よりおいしさに磨きがかかった麺そのものを実感し、おいしさを噛みしめている上戸さんで本TVCMを締めくくります。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「おいしさをひと口で！ひと口醤油うどん」篇(15秒)

放送開始日 : 2024年4月8日(月)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

<https://youtu.be/07zc9II4RcU>

タイトル : 丸亀製麺「麺そのもののおいしさ！ひと口醤油うどん」篇(15秒)

放送開始日 : 2024年4月9日(火)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

<https://youtu.be/kvfQYlhHi7E>

丸亀製麺「麺そのもののおいしさ！ひと口醤油うどん」篇 メイキングムービー

<https://youtu.be/TZQqXQIIQ2s>

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

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJIA>

※公式YouTubeにて、4月4日(木) 0時からご覧いただけます。

## ■TVCMカット 丸亀製麺「麺そのもののおいしさ！ひと口醤油うどん」篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■上戸 彩さんインタビュー

### Q1 丸亀製麺の「ひと口醤油うどん」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？

改めて「甘いなあ～おいしい！」って思いました。やっぱり小麦粉、水、お塩この3つの材料でつくっているの、茹でたてのふわふわ感と小麦の甘さなんですかね。本当に「なんだろうこの甘みは！」っていうその甘さに、初めて丸亀製麺さんのおうどんをいただいたときも凄く驚きましたが、改めて今日、ほんとおいしくて甘い、ふわふわだなんて思いました。

### Q2 800を超えるすべての店に麵職人が誕生し、麺のおいさをより実感できる「ひと口醤油うどん」が3日間限定で実施されますが、どんな方に体験いただきたいですか？

やっぱり全店舗に麵職人さんがいらっしゃるということで今まで丸亀製麺に行ったことがある方、うどんを食べたことがある方も、行ったことがない、初めての方にもこれを機に足を運んでいただきたいなって、デビューしていただきたいなって思います。絶対に感動するはずですよ。

### Q3 丸亀製麺では、「毎日粉からうどんを打ち、手づくり・できたて」をこだわり続けていますが、上戸さんにとってこだわり続けているものがあれば教えてください。

育児の中でこだわりというか譲れないのは、必ず朝、子どもたちのお見送りをするということですね。どんなにバタバタしていても、忙しくてもしっかりお見送りをすることはこだわっています。当たり前なんですけど、やっぱり忙しいとどうしてもそこが疎かになりがちだったりとか、難しかったりするんですけど、そこは絶対ということで見送ってます。

### Q4 4月が始まりましたが、上戸さんは新生活でなにか楽しみにされていることはございますか？

自分時間が欲しいですね。自分磨きの時間をちょっと欲しいです。今バタバタで余裕がないのでそろそろトレーニングしたりとか、ちょっとママ友さんとご飯行ったりとかしたいですね。

### Q5 CM内では、おいしさにより磨きをかけた丸亀製麺のうどんに驚き、感動されていましたが、最近日常生活で驚き、感動したことはありますか？

甥っ子がやるルービックキューブの速さに驚き、そして感動しました。みんなで回してこれでもかとグチャグチャにしたのも、20秒くらいでパパパパッカーンって感じで完成しちゃうのでそれにびっくりしたし凄いなって思いました。

### 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。

丸亀製麺はすべての店で粉から打つおいしいおうどんを毎日提供しています。今回3日間限定で無料配布を実施する「ひと口醤油うどん」は小麦本来の香り、甘み、もちもち食感など麺そのもののおいさを体験いただけます。すべての店に麵職人が誕生し、よりおいしくなったおうどんを実感しに、お店に足を運んでください。

## ■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、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。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■撮影エピソード

この春、麺職人が全店に誕生したことを受け、麺そのもののおいしさをより実感いただきたいとの想いで実施する「ひと口醤油うどん」。上戸 彩さんがまさに「ひと口で」おいしさを表現するTVCMです。この日の上戸さんは、緑を基調としたストライプ柄のワンピースの衣装で登場しました。

2月の寒い日に撮影は行われましたが、上戸さんの元気な「お願いしま〜す！」という挨拶のおかげで、現場が一瞬にして温かい雰囲気。監督から説明を受けながら、小さな器に乗った麺にだし醤油がかかる映像に、「キレイですね！」と感心の様子。

まずはうどんを食べるシーンから撮影。ひと口、うどんを口にしたら上戸さんは、改めて麺そのもののおいしさを実感し、おいしさを噛みしめているようでした。撮影の合間では「甘いですね！」と周囲のスタッフに話しかけたり、麺づくりの様子に感動していたようでした。小さな器に乗った麺を大切に持ち上げる姿はとてもキュートで、スタッフみんなが終始心温まるような撮影となりました。

## ◀職人がつくる、麺そのもののおいしさをひと口で実感

3日間限定！丸亀製麺ならではの体験「ひと口醤油うどん」▶

800を超えるすべての店舗で職人たちが毎日粉から打つ、麺そのもののおいしさをより多くの方に実感いただきたいという思いから、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。「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、店内製麺にこだわる丸亀製麺ならではの体験です。ひと口すると、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。



## 【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。

※一部、提供していない店舗がございます。

※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/>



※画像はイメージです。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 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。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(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一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。

ここのうどんは、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/>

