

#### 《丸亀製麺 24周年創業感謝祭 第1弾》

今年も開催決定！**麺匠と麺職人※1**が打つ、手づくり・できたてのうどんを全国の皆さまに振る舞う特別イベント

## 麺匠と麺職人たちによる「うどんであなたの心 打つ夜」

～腕によりをかけた一杯で最高の“おもてなし”～を開催

～2024年9月11日(水)より、イベント開催先の都道府県を丸亀製麺公式Xにて募集開始～

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、おかげさまで2024年11月に創業24周年を迎えます。そこで、これまで丸亀製麺を支えてくださった皆さまへ感謝の気持ちを込めて、打ち立てのうどんのおいしさをより実感していただく機会を多数ご用意しています。

第1弾として、丸亀製麺唯一の麺匠(めんしょう)と、麺づくりを極めた各地域の麺職人、従業員が提供する手づくり・できたてのうどんを味わえるイベント「麺匠と麺職人たちによる『うどんであなたの心 打つ夜』～腕によりをかけた一杯で最高の“おもてなし”～」を11月に開催します。皆さまからご応募いただいた中から開催店舗を決定し、全国各地最大10か所※2で開催を予定しています。開催に先立ち、2024年9月11日(水)から9月20日(金)の期間、丸亀製麺公式Xにて、開催してほしい都道府県を募集します。毎回多くの皆さまにご参加いただいている本イベント。今年も感謝の気持ちを込めた最高の一杯を、全国の皆さまにお届けします。

※1 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。

※2 開催場所によりイベント実施回数は変動します。

**イベント開催地 募集!**

創業感謝祭 丸亀製麺

麺匠と麺職人たちによる※  
**うどんであなたの心 打つ夜**  
～腕によりをかけた一杯で最高の“おもてなし”～

丸亀製麺 公式 X から!  
**あなたの応募で  
開催地が決定!**

※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。

丸亀製麺は創業以来、一軒一軒のすべての店で、国産小麦と塩と水のみで毎日うどんを打ち、手づくり・できたてにこだわってきました。創業24年目を迎えた今年の春、もっとおいしい「打ち立て・生」のうどんをお客さまにお届けするために、すべての店に麺職人の配置を完了。職人ひとり一人が、自らの「手」で、技と感性を磨き続けてきました。そして今年も、おいしさに磨きかけた丸亀製麺のうどんを全国のお客さまにお届けし、今までにない感動体験で、24年分の感謝の気持ちをお届けしたい。そんな思いから、丸亀製麺のおいしさの軸を決め、全国の職人へ技術と想いを伝承している麺匠が全国各地に出向き、麺づくりに対して日々技と感性を磨き続ける各地域の麺職人、そして従業員が一丸となり、腕によりをかけた一杯を提供するイベントを開催します。24年間磨き続けた技術と感性から生み出される渾身のうどんを、ぜひご堪能ください。

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→

### 【イベント概要】

イベント名称	麺匠と麵職人※たちによる『うどんであなたの心 打つ夜』 ～腕によりをかけた一杯で最高の“おもてなし”～
イベント内容	麺匠と麵職人が打つうどんをお召し上がりいただける特別イベントです。 ※通常のメニューラインアップにてご提供いたしますが、イベント期間中にご提供するうどんは麺匠と麵職人が打つうどんとなります。 ※通常販売価格でのご提供となります。
イベント開催期間	2024年11月中に開催予定 ※イベント開催時間は、18:00～20:00を予定しております。 ※全国各地最大10か所を予定しております。 ※開催場所によりイベント実施回数は変動します。
イベント開催店舗発表について	開催店舗及び開催日は2024年10月中旬頃、丸亀製麺公式X (@UdonMarugame) 及び、特設サイトにて発表いたします。 ※開催店舗は、お客さまからご応募いただいた都道府県の中から決定いたします。

※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

### 【募集要項】

募集期間	2024年9月11日(水)11:05～9月20日(金)23:59 ※応募の受付時間は多少前後する可能性があります。
募集方法	ご自身のXアカウントにて、麺匠に来てほしい都道府県をご応募ください。 「#わたしはうどんで心打たれたい」のハッシュタグをつけ、 「開催してほしいと都道府県」を記載し、投稿してください。

### 《昨年開催時の様子》

昨年11月に開催した際には、北海道から九州までを約1ヶ月間でまわりました。各地域多くのお客さまにお越しいただき、開店前には行列ができることも。その中には麺匠によるイベントをまだ開催したことのない地も含まれ、全国各地のお客さまに、感謝の想いと、寒い季節に心も体も温まる渾身の一杯をお届けしました。



麵職人とともに麺を茹でる麺匠



開店前の行列(丸亀製麺 神田小川町)

### 《イベントでぜひ味わっていただきたい、麺そのもののおいしさを味わう『釜揚げうどん』》



本イベントで特にお召し上がりいただきたいのが、『釜揚げうどん』。丸亀製麺の看板商品である『釜揚げうどん』は、毎日店で、100%国産小麦と塩と水のみでつくる「打ち立て・生」のうどんを提供する丸亀製麺だからこそ自信を持っておすすめできる一杯です。ご注文をいただいてから、茹で釜から直接うどんをすくいあげ、桶に盛り付けご提供します。水で締めないため、表面が毛羽立ち、お店で数時間おきにつくる香り高いだしがよくからみまます。中はもちっとした食感で、すする度にふわっと小麦の香りが広がり、麺そのもののおいしさをご堪能いただけます。

### 【丸亀製麺 創業感謝祭について】

丸亀製麺の創業月である11月は、これまで支えてくださった皆さまへの感謝の気持ちを込めて、24年間磨き続けた技と感性、そして心を込めた打ち立てで、特別なうどん体験をお届けいたします。

皆さまにお楽しみいただける企画やキャンペーンを他にもご用意しております。詳細は、改めて10月中旬ごろに丸亀製麺公式X、または特設サイトにて発表いたします。お楽しみに。



24年分のありがとうを、うどんに込めて。

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→

## 《麺匠(めんしょう)とは》

全国800店舗を超える丸亀製麺には、たった一人だけ存在する、「麺匠」という称号を与えられている職人がいます。それが麺匠・藤本智美(ふじもとさとみ)です。



全国すべてのそれぞれのお店で店内製麺をしているにも関わらず、どの店でもおいしいうどんを味わえるのは、丸亀製麺のおいしさの軸を決め、全国の職人へ技術と想いを伝承している麺匠がいるからこそ。

全国の店舗をめぐり、麺の打ち方、茹で方、提供するうどんの味や質、そしてうどんだけでなく店内や接客なども確認します。丸亀製麺全体の品質管理を行うとともに、厳しい試験に合格し知識と技術を習得した麺職人の育成や新卒社員などの教育にも力を注いでいます。

## 《今年の春、全店配置が完了した麺職人※とは》

丸亀製麺には、日本全国851店舗(2024年8月末時点)すべての店に麺職人がいます。

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。その中でも麺職人は、麺づくりに対して、日々技と感性を研ぎ澄ましています。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。

※麺職人が不在の日や時間帯もございます。



## 《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851店舗(2024年8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、製麺技術を一時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1,702名**

**一つ星 1,693名**

**二つ星 9名**

**※2024年8月末現在**



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。



## 【丸亀製麺のサステナブルな活動について】

丸亀製麺ではサステナブルな活動に取り組んでいます。

例えば、ダイバーシティ&インクルージョンの推進を目的として、2023年8月より兵庫県加古川市に、釜揚げうどん桶のリユースを行う「丸亀製麺 桶工房」を開設しました。2027年までに約300店舗を対象に障がい者雇用を進めながら、年間10,800個の修理を行い、年間廃棄木材約1.5tの削減を目指します。

また、子ども達に食の楽しさや尊さを伝える「食育活動」にも積極的に取り組んでいます。「こどもうどん教室」では、うどんを粉と塩と水を手で混ぜるところから体験でき、キッチンカーを用いての出張教室も日本中で実施をしています。そして、環境面ではプラスチック使用量の削減にも取り組んでいます。店内では繰り返し使用可能な食器の活用や、テイクアウト商品のカトラリーやビニール袋へのバイオプラスチック配合など、石油由来素材の使用削減を進めています。

HP: <https://www.toridoll.com/sustainability/>



## ■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/>