

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺

丸亀製麺

Press Release

TORIDOLL→

2024年9月20日  
株式会社丸亀製麺

〈丸亀製麺には、すべての店に麺職人がいる。〉

日々、技と感性を磨いた麺職人※1たちの「打ち立て・生」のうどん  
そのあまりのおいしさに箸が止まらなくなる上戸 彩さんに注目

2024年9月28日(土)より新TVCM 丸亀製麺「すべての店に、麺職人がいる」秋篇放送開始

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「すべての店に、麺職人がいる」秋篇を2024年9月28日(土)から全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。



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、毎日すべての店で国産小麦、塩、水のみから打つうどんを提供しています。さらにおいしいうどんをお客さまにお届けするため、日々、技と感性を磨いた麺職人を丸亀製麺の全ての店に配置を完了し※2、約半年が経ちました。麺職人は、今日もすべての店で、麺一本一本に命を吹き込んでいます。おいしさに磨きかけた「打ち立て・生」のうどんのおいしさを、ぜひお近くの店舗でご堪能ください。

〈新TVCM 丸亀製麺「すべての店に、麺職人がいる」秋篇〉

今回のTVCM 丸亀製麺「すべての店に、麺職人がいる」秋篇は、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、茹でたての『釜揚げうどん』をすすり、釜からあげたばかりのうどんのおいしさに至福の表情を浮かべるシーンからスタート。小麦がふわっと香る、できたてのうどんを一心に口に運び「この香りが…」と思わず笑みがこぼれる上戸さん。薬味をたっぷりと入れたつけだしに麺をつけ、すすると「ん～」と満足げに一言。その後、襟元が紺色の制服を着た麺職人が、茹で具合を見極めるべく、真剣な眼差しで釜の中のうどんをかきまぜる姿が映し出され、「丸亀製麺には、すべての店に麺職人がいる」と上戸さんのナレーションが流れます。

最後に、上戸さんが口いっぱいうどんを頬張り、おいしさを噛みしめている様子で本TVCMは締めくくります。

※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 麺職人が不在の日や時間帯もございます。

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「すべての店に、麺職人がいる」秋篇

放送開始日 : 2024年9月28日(土)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

URL <https://youtu.be/6B97IG4yvfE>

サイトURL: <https://jp.marugame.com/concept/menshokunin/index.html>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJA>

丸亀製麺「すべての店に、麺職人が誕生」秋篇 メイキングムービー

URL: [https://youtu.be/UnfjQg-zv\\_Y](https://youtu.be/UnfjQg-zv_Y)

※上記サイトにて9月20日(金) 0時からご覧いただけます。

## ■TVCMカット 丸亀製麺「すべての店に、麺職人がいる」秋篇

※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

TORIDOLL→

## ■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『釜揚げうどん』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？**

TVCMでも、プライベートでも、本当にもう何回もいただいているのですが、いつ食べても本当においしくなっていて、味をいつも噛みしめています。

**Q2.今年の3月、丸亀製麺のすべての店舗に麵職人が誕生してから約半年が経ち、お客さまからは「全国で麵職人がつくるうどんが食べられるのが嬉しい！」というお声をいただいておりますが、上戸さんはどのように感じますか？**

もう半年も経ったんですね。やっぱり丸亀製麺さんのうどんに対する真摯な姿勢が日本全国に伝わっていると思うと、私も嬉しいです。丸亀製麺さんには絶対的な安心感があるので、その安心感がまたさらに増えました。

**Q3.丸亀製麺のうどんは、100%国産小麦と塩と水というまじりっけのない素材でつくることがこだわりですが、上戸さんが日々こだわっていることや、大切にしている考え方などがあれば、教えてください。**

普段ネットショッピングをするんですけど、買うときには、必ずレビューを見て、皆さんの意見を全部チェックしてから、「これにしよう」って決めたりとか、星の数とかをしっかりと見て買うようにしています。

**Q4.今回のTVCMでは、上戸さんが夢中になってうどんをすすめるシーンが印象的ですが、日常生活の中で、最近夢中になっていることや、我を忘れるほど熱中していることなどがあれば、教えてください。**

今期のドラマでハマっている作品がありまして、それを見たいんですが、なかなかリアルタイムで見ることができないので、見逃し配信をいつ見られるかな～、子供を送ったら10分なら見られる！とか、小刻みに見たり、今はその作品に夢中です。

やっぱりチームが好きなんですよね。そのチームでドラマを作っているのも何本目かなんですけど、そのテイストがすごく好きで。あと脚本家さんのセリフだったりとか、1人1人のキャラクターがしっかり描かれているところとかもすごく好きではまっています。こんな役やりたいっていうよりも、そのチームの方とお仕事してみたいとか、こんな監督さんとやらせていただけたらとか、いろんな作品を見ながら、こういう世界観に浸ってみたいかな～って思いながら作品を見ることはよくあります。

**Q5.最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて一言、お願いします。**

全店舗に技と感性を磨いた麵職人がいる丸亀製麺では、粉から作るもちもちで美味しいうどんを身近にお楽しみいただけます。私も今日のTVCMの撮影を行う中で、我を忘れて夢中になって食べてしまうほど、本当にもちもちでおいしいんです。100%の国産小麦と塩と水、そして麵職人が培った技が合わさることのできる「打ち立て・生」の美味しいおうどんを、ぜひ皆さんも召し上がってください。

## ■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

今年の春に丸亀製麺の全店に麺職人が配置されて約半年。今回のTVCMは、麺職人が粉から打つ、手づくり・できたてのうどんのおいしさを今まで以上にまっすぐ感じてもらうことを目指し、うどんをひたすらに、一心に食べる上戸さんを描くTVCMを制作しました。湯気立ち上る『釜揚げうどん』をすする上戸さんを、カメラが様々な角度から捉えます。うどんをすすり上げ、堪能する表情に、周りで見ているスタッフも思わずうどんを食べたくなりました。いつものTVCMより食べる量が多いので、監督の「大丈夫ですか？」の声に、「大丈夫です！お昼ごはん抜きましたから！」と陽気に答える上戸さんの姿はとても頼もしかったです。上戸さんの衣装や雰囲気も、普段のTVCMの賑やかな雰囲気とは少し異なる、特別感のあるTVCMに仕上がりました。麺職人がつくった至極のうどんを、我を忘れて夢中になって食べる上戸さんの姿にご注目ください。

## 《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、技と感性を磨き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。

今年の春、丸亀製麺では800を超えるすべての店で麺職人が誕生しました。おいしいうどんは、国産小麦と塩と水だけ。そう信じて、麺職人たちは日々、技と感性を磨きつづけ、今日もすべての店で、麺一本一本に命を吹き込んでいきます。その手から生まれる、磨きをかけた「打ち立て・生」のおいしさを、ぜひお確かめください。



丸亀製麺の制服は、通常白色ですが麺職人試験に合格し麺職人になると、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。全国に800店舗以上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1,702名

一つ星 1,693名

二つ星 9名

※2024年8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。



## 【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た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/>