

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→

2024年10月16日

株式会社丸亀製麺

Press Release

＜2024年11月、創業24周年を迎える丸亀製麺＞
打ち立てうどんに、技と想いと感謝を込めて。
「創業感謝祭」開催

3つの特別なイベントで、打ち立てうどんを目一杯楽しむ1ヶ月間。
職人たちが24年間のありがとうをお届けします。

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21日(木)に創業24周年を迎えます。

すべての店に麺職人※がいる丸亀製麺では、一軒一軒すべてのお店で、毎日国産小麦、塩、水のみでうどんを打ち、手づくり・できたてにこだわってまいりました。そして今年、日頃ご愛顧いただいているお客さまへの感謝の気持ちを込めて、創業月である11月に創業感謝祭を開催します。全部で3つの企画をご用意しており、創業感謝祭にふさわしい、わくわくするような企画が続々と登場します。打ち立てのうどんに、24年分の技と想いと感謝を込めて、丸亀製麺ならではの感動体験をみなさまにお届けします。

24年間のありがとうをこめた打ち立てのうどんで、みなさまのご来店をお待ちしています。

※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。麺職人が不在の日や時間帯もございます。



《心を込めた打ち立てで、感謝の想いをお届けします。丸亀製麺24周年創業感謝祭》

＜第1弾＞麺匠と麺職人たちによる「うどんであなただの心 打つ夜」

～腕によりをかけた一杯で最高の“おもてなし”～

11月7日(木)～29日(金)の期間、全国8ヶ所の店舗にて開催。

＜第2弾＞感謝の気持ちを込めてXプレゼントキャンペーン実施!

創業日である11月21日(木)に丸亀製麺公式Xにて丸亀製麺の特別なグッズが当たるキャンペーンを実施。

＜第3弾＞創業感謝記念! アプリクーポン進呈

11月2日(土)～30日(土)の期間限定、週替わりで人気メニューがお得に楽しめるクーポンを丸亀製麺公式アプリにて配信。

特設サイトURL: <https://jp.marugame.com/campaign/anniversary2024/>

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<第1弾> 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”～

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(めんしょう)と、麺づくりに対して日々技と感性を磨き続ける各地域の麵職人、そして従業員が一丸となって提供する手づくり・できたてのうどんを味わえるイベントを開催します。丸亀製麺公式Xにて募集し、昨年よりさらに多くのみなさまからいただいた数多くのご応募の中から、全国8カ所の開催店舗が決定しました。11月7日(木)の東京を皮切りに、北海道から九州までを約1ヶ月間でまわります。中には、本イベントをまだ開催したことのない千葉県、新潟県も含まれます。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。



【イベント開催概要】

<p>イベント内容</p>	<p>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。</p>
<p>開催店舗 開催日時</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■2024年11月7日(木) (東京都) 丸亀製麺 環八平和台店 ■2024年11月12日(火) (岡山県) 丸亀製麺 十日市店 ■2024年11月13日(水) (大阪府) 丸亀製麺 守口大日店 ■2024年11月15日(金) (愛知県) 丸亀製麺 西尾店 ■2024年11月18日(月) (新潟県) 丸亀製麺 上越店 ■2024年11月19日(火) (千葉県) 丸亀製麺 我孫子店 ■2024年11月23日(土) (福岡県) 丸亀製麺 福岡賀茂店 ■2024年11月29日(金) (北海道) 丸亀製麺 西宮の沢店 <p>※開催時間は、18:00～20:00を予定しております。</p>
<p>注意事項</p>	<p>※イベントの開始及び終了時間は状況により前後する場合がございます。 ※イベントの開催は変更や中止となる場合がございます。変更や中止する際は該当店舗及び丸亀製麺公式Xアカウント(@UdonMarugame)にてお知らせをいたします。 ※イベント中に丸亀製麺スタッフによる写真や動画撮影が行われる予定のため、お客さまが映り込む場合がございます。丸亀製麺公式SNS等に掲載される場合がありますので、あらかじめご了承ください。</p>

【URL】<https://jp.marugame.com/campaign/anniversary2024/#event-01>

《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堪能いただけます。

《オリジナルステッカーがもらえる!》

本イベントの来店特典として、創業以来の看板商品「釜揚げうどん」をモチーフにした創業祭限定ステッカーをお配りします。ここでしか手に入らない限定のステッカーです。

※なくなり次第終了となります

※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 丸亀製麺

TORIDOLL→

《昨年開催時の様子》

昨年11月に開催した際にも、約1ヶ月間で北海道から九州までまわりました。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。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。



麵職人とともに麵を茹でる麵匠



開店前の行列(丸亀製麺 神田小川町)

《麵匠(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、「麵匠」という称号を与えられている職人がいます。それが麵匠・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麵匠がいるからこそ。

全国の店舗をめぐり、麵の打ち方、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麵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麵職人※とは》

丸亀製麺には、日本全国851店舗(2024年9月末時点)すべての店に麵職人がいます。

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。その中でも麵職人は、麵づくりに対して、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麵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、麵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。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。

※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。麵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、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9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1,739名

一つ星 1,730名
二つ星 9名

※2024年9月末現在



丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<第2弾>感謝の気持ちを込めてXプレゼントキャンペーン実施!

丸亀製麺オリジナルグッズセットが当たる! 丸亀製麺公式Xキャンペーン

丸亀製麺の創業日である11月21日(木)にXフォロー&引用リポストキャンペーンを実施します。「#丸亀製麺の誕生日を一緒に祝おう」をつけて、今年の丸亀製麺との思い出を引用ポストしていただくと、抽選で24周年にちなみ合計24名様に、丸亀製麺ロゴ入り箸、創業感謝祭 特製キーホルダー、オリジナル調味料セットが当たります。さらに、ご参加いただいた全員にハズレなしでお得なクーポンのプレゼントもご用意しています。ご自宅や職場など、好きな場所で丸亀製麺をお楽しみいただけるオリジナルグッズをぜひこの機会にゲットしてください! 詳細は丸亀製麺公式Xアカウントをフォローしてお待ちください。



【丸亀製麺公式Xアカウント】@UdonMarugame <https://x.com/UdonMarugame>



丸亀製麺ロゴ入り箸



創業感謝祭 特製キーホルダー



オリジナル調味料セット

※画像はイメージです

<第3弾>創業感謝記念! アプリクーポン進呈

創業月の11月には、丸亀製麺の手づくり・できたてのおいしさを存分にお楽しみいただきたく、打ち立てうどんや店内で丁寧仕込む天ぷらがいつも以上にお得に楽しめるクーポンをご用意。お好きなうどん、天ぷら人気トップ3の『野菜かき揚げ』『いか天』『かしわ天』が30円引きになるクーポンを配信します※。

丸亀製麺の公式アプリをダウンロードいただき、アプリ限定クーポンで丸亀製麺の人気商品をお得にお腹いっぱいお楽しみください。

※2024年1月1日~2024年9月30日までの期間、定番の天ぷら商品の中で売り上げの上位3種

【配信クーポン内容】



11月2日(土)~11月8日(金)

【野菜かき揚げ】

驚きの大きさ。

野菜の甘みや旨みを楽しめます。



11月9日(土)~11月15日(金)

【いか天】

外はサクサク、中はぷりつとした歯ごたえが人気です。



11月16日(土)~11月22日(金)

【かしわ天】

天ぷらの人気No.1のかしわ天。特製のたれで仕込んだジューシーな味わいです。



11月21日(木)~11月30日(土)

【お好きなうどん】

定番商品から期間限定商品まで、全メニューの中からお好きなうどんをお選びいただけます。

※画像はサンプルです

■配信期間

2024年11月2日(土)~11月30日(土)

※予告なく、クーポン内容や配信期間が変更となる場合がございます。

■注意事項

- ・丸亀製麺公式アプリをお持ちの方のみ対象となります。
- ・アプリクーポンは、必ずお会計の際にご提示ください。
- ・配信期間中に丸亀製麺公式アプリをダウンロードしたお客さまもご利用いただけます。
- ・「うどん札」との併用は可能です。
- ・アプリクーポンにはそれぞれ利用条件があります。ご利用の際は、アプリで各クーポンの使用上の注意をご確認ください。

<丸亀製麺公式アプリについて>

丸亀製麺公式アプリは、お得なクーポンや季節限定商品の情報を無料でお届けしています。お会計ごとに来店スタンプが貯まり、貯まったスタンプはお得なクーポンと交換可能です。さらに、お品書きや店舗検索などもご利用いただけます。

【丸亀製麺公式アプリのダウンロードはこちらから】<https://jp.marugame.com/shop/app/>

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→

■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作り続けています。

技と感性を磨いた「麵職人たち」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、作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、作りたて、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/>