

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 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2025年1月17日
株式会社丸亀製麺

「もちもち」の可能性を発見、探究するための新プロジェクト始動 うどんの“もちもち”と人の“きもち”を、科学する。 丸亀製麺「もちもち きもち 研究所」発足！

〈第1弾:「もちもち」を脳波で検証実験〉

「もちもち」食感が「初対面同士の会話」や「勉強」などのシーンで活躍！
リラックス感の醸成やストレス軽減、集中力の向上に影響する可能性が判明

～なにかと慌ただしく忙しい新年に、受験勉強真っ只中の学生さんにおすすめ！～

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、「もちもち」という食感の可能性を発見、探究するためのプロジェクト「もちもち きもち 研究所」を立ち上げました。活動開始にあたり、「もちもち」が人の感性に与える影響を脳波測定を用いて検証実験を行いました。緊張しがちな「初対面同士の会話」と集中が必要な「勉強中」の2つのシーンで、「丸亀うどん」の「もちもち」がどのように影響するかを、対極的な食感である“お煎餅”を用いて比較実験を実施。結果、「もちもち」がリラックス感の醸成やストレス軽減、集中力の向上に影響する可能性があることが判明しました。

丸亀製麺の毎日粉から打つうどんと、皆さまの「気持ち」がつながる新たな体験を創造していきます。

「もちもち きもち 研究所」WEBサイトURL: <https://jp.marugame.com/mochi-mochi-lab/>



《もちもちときもちを、科学する。「もちもち きもち 研究所」》

丸亀製麺では、毎日すべての店で、手間を惜しまず粉からうどんをつくり、「打ち立て・生」の「もちもち」とした食感にこだわり続けています。この手づくり・できたてから生まれるうどんの「もちもち」の力をもっと探究し、新たな体験へと繋げられないかと考え、「もちもち きもち 研究所」を立ち上げました。

「もちもち きもち 研究所」は、「もちもちの可能性」を発見、探究するために設立した研究所です。「もちもち」という独特な感覚と人の「きもち」との、思いもよらぬ関係性をときにはアカデミックに、ときにはエモーショナルに探っていきます。変わらない食の価値とまだみぬ未来を、人の感情に寄り添いながら、ユニークに切り拓いていきます。



《「もちもち」を脳波で検証実験》

**「もちもち」がリラックス感の醸成、ストレス軽減、集中力を向上する可能性があることが判明。
「もちもち」は、五感を楽しませる豊かな体験へ！**

研究所の記念すべき第1弾の研究として、「もちもち」が人の感性に与える影響を脳波測定を用いて検証する実験を行いました。緊張しがちな「初対面同士の会話」と集中が必要な「勉強中」の2つのシーンで、「丸亀うどん」の「もちもち」がどのように影響するかを、「お煎餅」を用いて比較実験を実施しました。

■ 実験結果・考察サマリー

「もちもち」により、勉強の集中度が約20%上昇

計算問題をする際に、「もちもち」した食感をもつ「丸亀うどん」の喫食がどのように脳波に影響を与えるか検証しました。「丸亀うどん」喫食中、前半・中盤と比べて後半の集中度が約20%上昇しました。10代の被験者が計算したあとに「丸亀うどん」を喫食していると、ストレス度が「お煎餅」の喫食時に比べて約3.7%低いことがわかりました。「もちもち」が、リラックスした状態を促して勉強によって生じるストレスを軽減する可能性があることがわかりました。

「もちもち」により、初対面における会話の集中度が約40%上昇

初対面である2人が会話をする際に、「もちもち」した食感をもつ「丸亀うどん」の喫食がどのように脳波に影響を与えるのか検証しました。喫食のあと、集中度が約40%上昇しました。ストレス度については、「お煎餅」の喫食あとに比べて6.5%低くなっており、「丸亀うどん」の喫食が初対面の緊張感をやわらげてストレス軽減に影響し、リラックスした状態を促すことで、より会話に集中しやすくなる可能性があることがわかりました。

《実験①「もちもち」と勉強の関係性》

「もちもち」がリラックス効果をもたらし、集中度の上昇と、計算によって発生するストレスの軽減に影響する可能性

「もちもち」の喫食が勉強で生じたストレスにどのように影響を与えるか調査しました。10代～20代前半の男女20名を対象に「丸亀うどん」と「お煎餅」とで、計算問題を行った後の喫食中とその前後の脳波計測を実施し、脳波からの感性値と事後アンケートの評価を行いました。

・「丸亀うどん」喫食中、前半・中盤と比べて後半の集中度が約20%上昇(図1)。「丸亀うどん」喫食の後、集中度が「お煎餅」喫食後より約7%高(図2)かったことから、「丸亀うどん」の食感がリラックスした状態を促進して集中しやすくなる可能性があることがわかりました。

・10代の計算後の「丸亀うどん」喫食中にストレス度が「お煎餅」時より約3.7%低かったことから(図3)、食感と味わいがリラックス効果をもたらし、計算によって生じるストレスを軽減する可能性があることがわかりました。

図1

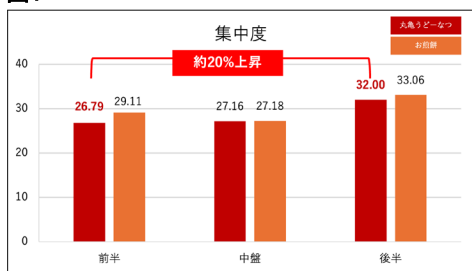


図2

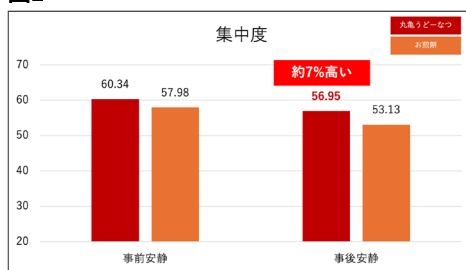
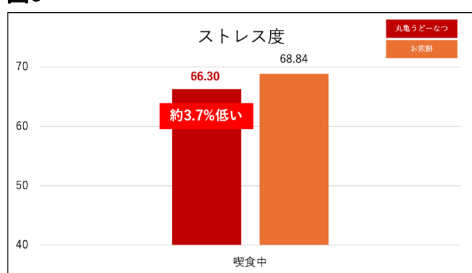


図3



《実験②「もちもち」と会話の関係性》

「もちもち」が緊張感をやわらげて、 ストレス軽減とリラックス感の醸成、会話への集中度に影響する可能性

実験①では、「もちもち」が対人コミュニケーションにどのように影響を与えるか調査しました。20代～50代の男女20名を対象に「丸亀うどんなつ」と「お煎餅」とで、喫食を伴う会話中とその前後の脳波計測を実施し、脳波からの感性値と事後アンケートの評価を行いました。

・「お煎餅」を伴う会話の前後で発生したストレス増加が「丸亀うどんなつ」を伴う会話では発生しませんでした。「丸亀うどんなつ」を伴う会話の後、ストレス度が「お煎餅」喫食時より6.5%低かったことから(図4)、「丸亀うどんなつ」の喫食が初対面の緊張感をやわらげて、軽減に影響する可能性があることがわかりました。

・「丸亀うどんなつ」を伴う会話中、前半と比べて中・後半の集中度が約40%上昇したことから(図5)、「丸亀うどんなつ」の食感がリラックスした状態を促進し、より会話に集中しやすくなる可能性があることがわかりました。

図4

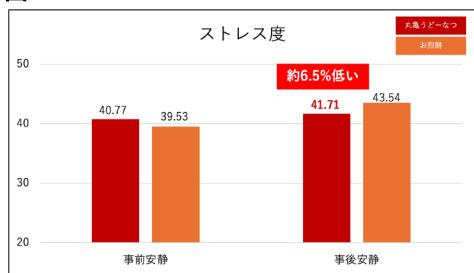
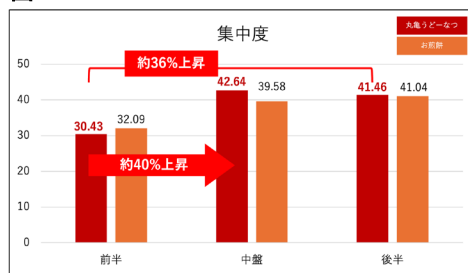


図5



《アドバイザーの紹介・コメント》

枝川 義邦

立命館大学大学院 テクノロジー・マネジメント研究科 教授

早稲田大学 招聘研究員

東京大学大学院薬学系研究科を修了し薬学の博士号、早稲田大学ビジネススクールを修了してMBAを取得。早稲田大学高等研究所准教授、研究戦略センター教授、理工学術院教授などを歴任して2024年より現職。著書に『「脳が若い人」と「脳が老ける人」の習慣』(明日香出版社)、『人生を変える集中力の高め方 集中力が劇的に向上する6つの話』(ニュートンプレス)ほか多数。



「もちもち」とした食感は、単なる噛み心地を超え、多感覚的な楽しさと心地よさを私たちに提供します。その適度な弾力感と包み込むような優しさは、他では得がたい特別な感覚です。「もちもち」という言葉自体の耳心地の良さや、食品の形、香りが五感全体を刺激し、食べる行為をさらに魅力的な体験に昇華させます。噛むたびに得られるリズム感や弾力の楽しさは、脳で心地よさとしても感じられ、それが幸福感をも引き出すでしょう。また、こうした感覚の共有体験は、人と人との絆を深める役割も果たします。もちもち感のある食品は、その独特の食感と味わいが、さまざまな場面で会話を弾ませ、笑顔を引き出すきっかけとしても期待できます。このような食感は、単なる食事やおやつを超え、五感を楽しませる豊かな体験をもたらすと言えるでしょう。

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→

《実験概要》

- ・目的 実験①「もちもち」食感が勉強で生じたストレスにどのように影響を与えるかを調査。
実験②「もちもち」食感が対人コミュニケーションにどのように影響を与えるかを調査。
- ・調査対象者 実験①10代～20代前半の男女20名
実験②20代～50代の男女20名
- ・試験品 『丸亀うどん なつ きび糖味』と「お煎餅」
- ・調査日 2024年10月5日(土)
- ・収集データ 脳波(感性アナライザ[®]※)、主観評価(1会話内容 2もちもち感、嗜好性)
※株式会社電通サイエンスジャムと専門研究機関が共同開発した「脳波から感性を把握する」技術を活用した、簡易型評価キット。潜在的、直感的な情報(何となく感じる、気がついていない、言葉にできない)を抽出し、感性・気持ちを把握します。
- ・関連URL <https://jp.marugame.com/mochi-mochi-lab/> (「もちもち きもち 研究所」WEBサイト)
- ・注意点 ・検証結果は、当該商品の効果・効能を保証するものではありません。

《実験に使用した※1うどんから生まれた※2衝撃のもっちもち食感「丸亀うどん なつ」》

「丸亀うどん なつ」は、丸亀製麺ならではの新たな感動体験として、丸亀製麺のうどんの特長である「もちもち」の食感を活かし、お客さまにわくわくを感じてもらえる商品を模索し、構想約3年にわたって試作を繰り返した末に誕生しました。もちもちの食感を存分に楽しんでいただくため、うどんの配合量や生地を寝かせる時間も試行錯誤を繰り返し、こだわり抜きました。

2024年6月25日の販売開始以降、非常に多くのお客さまよりご好評をいただき、おかげさまで累計販売数が1,000万食(2024年12月15日時点)を突破いたしました。

丸亀製麺の粉から打つうどんが生地のベース。お店でうどんをミキサーにかけてペースト状にしたら、空気を含ませながらやさしく粉と混ぜ合わせ、生地を少し寝かせます。最後は、丸い形に整えて、ひとつずつ丁寧に揚げたらできあがり。

手づくりならではの素朴なおいしさをお楽しみください。

※1 実験に使用したのは「丸亀うどん なつ きび糖味」です。

※2 原材料にうどんを30%以上使用しています。



『丸亀うどん なつ きび糖味』

さとうきびのまるやかな甘さが、口に入れた瞬間に心がほぐれるような素朴な味わいです。もちもちの食感とやさしい甘さでほっと一息つきたいときにおすすめ。

※実験に使用したのは「きび糖味」です。



『丸亀うどん なつ チョコ味』

新製法により、もちもちの生地の中には、チョコレート味のチップとココアビスケットがたっぷり。さらに、うどん なつの周りには、ココアパウダーときび糖をブレンドした特製チョコレート味パウダー※を。どこを食べてもチョコレート味の濃厚な味わい。

※調整ココアパウダーを使用した、チョコレート味のチップを使用しています。



【商品概要】

■販売価格：『丸亀うどん なつ きび糖味』300円(税込)5個入り

『丸亀うどん なつ チョコ味』350円(税込)5個入り

■販売店舗：全国の丸亀製麺

店舗別の販売状況はこちら：<https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0625.pdf>

※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。

■販売期間：

『丸亀うどん なつ きび糖味』好評販売中

『丸亀うどん なつ チョコ味』好評販売中 ※なくなり次第終了となります。

■備考：

※一部店舗では販売しておりません。

※お持ち帰りの際は、当日中を目安にお早めにお召し上がりください。

※手づくりのため一日の製造数に限りがあり、一時的な欠品や売り切れの場合があります。

※税込価格は、店内飲食でもお持ち帰りでも同一価格となります。

■WEBサイト：<https://jp.marugame.com/menu/marugameudonut/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《もちもち！「丸亀うどんーナつ」5つの特長》

①うどんから生まれた※ドーナツ!?

丸亀製麺のこだわりのうどんが、まさかのドーナツに！食の感動体験を追求するべく、新たな商品を模索し、構想約3年の末に誕生したのが「丸亀うどんーナつ」です。
※原材料にうどんを30%以上使用しています。

②衝撃の“もちもちの新食感”

丸亀製麺の毎日粉から打つ、もちもちのうどんが「丸亀うどんーナつ」の生地ベースです。もちもちの食感を存分に楽しんでいただくため、うどんの配合量や生地を寝かせる時間も試行錯誤を繰り返し、こだわり抜きました。

③「丸亀うどんーナつ」もひとつ一つ、お店で手づくり

お店でうどんをミキサーにかけてペースト状に。数時間おきにひく白だしを生地に加えるのが丸亀製麺ならではのこだわり。旨みと香り高い風味をプラスします。もちもち食感を生み出すために空気を含ませながらやさしく粉と混ぜ合わせ、生地を少し寝かせます。丸い形に整えて、ひとつずつ丁寧に揚げたらできあがり。手づくりならではの素朴なおいしさをお楽しみください。

④やさしい甘さ“きび糖味”、濃厚な“チョコ味”の2種の味わいでいろんな間食ニーズに対応！

うどんを食べた後の甘味として、小腹がすいたときの間食やほっと一息つきたいときのおやつにも、さまざまな時間帯やシチュエーションで幅広く楽しんでいただけます。店内でのお召し上がりはもちろん、ご希望に合わせてご自宅やお好きな場所でお楽しみください。

⑤いつでもどこでもみんなで楽しめる5個入り！

食べやすいひとくちサイズの「丸亀うどんーナつ」が5個入り。持ち運びもしやすい紙袋に入れてお渡しします。お一人でも、ご友人やご家族と味わいを交換して楽しんでいただくのもおすすめです。



■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。



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、本能が飲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/>