

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021年7月20日

株式会社丸亀製麺

《うどんで日本を元気にプロジェクト》

丸亀製麺はスポーツを頑張る高校生を応援します！

令和3年度 全国高等学校総合体育大会

「輝け君の汗と涙 北信越総体 2021」に協賛

～特別 WEBCM「スポーツを頑張る高校生応援篇」も放映決定！～

場所やシーンを選ばずスポーツの場でも手軽に食べられる『丸亀うどん弁当』で
高校生も手ごろな価格で栄養補給！

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)は、手づくり・できたてのうどんを日本を元気にしたいという思いから、2021年1月より「うどんを元気にプロジェクト」を始動いたしました。この度、本プロジェクトにおいて、全国の高校生アスリートに協賛するために、令和3年度 全国高等学校総合体育大会「輝け君の汗と涙 北信越総体 2021」に協賛いたします。



昨年、開催が見送られた全国高等学校総合体育大会(以下、インターハイ)が、今年は2021年7月24日(土)～8月24日(火)に開催することが決定しました。讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、多くの方に手づくり・できたてのうどんを食べていただきたいと2000年に創業以来、高校生を含む多くのお客さまにご愛顧いただいております。また、「うどんを元気にプロジェクト」では、今年1月に発足以来、一般参加型オーディション企画の「食いっぷりグランプリ」やお持ち帰り専用の新商品『丸亀うどん弁当』の開発・販売など、たくさんの方々に元気にするための取り組みを行ってまいりました。

そこで、本プロジェクトにおいて、昨年開催が見送られ、活躍の機会を失ってしまった高校生アスリートの方々に、今年は笑顔で活躍してもらいたいという想いと、「スポーツ食」として手づくり・できたてのうどんをお腹いっぱい食べて元気になってもらいたいという想いから、インターハイに協賛することとなりました。今後も丸亀製麺は、未来のスポーツ界を盛り上げる高校生アスリートたちが夢に向かって笑顔で頑張る姿を応援していきます。

■「うどんを元気にプロジェクト」への想い

丸亀製麺は、2000年11月に創業以来、すべての店で一軒、一軒、毎日粉からうどんを打ち、手づくり・できたてのうどんをお客さまにご提供してまいりました。今まで、手づくり・できたてのこだわりのうどんをお店で召し上がるみなさまの笑顔にたくさんの元気をいただいていたのですが、予想だにできなかった苦難により、みなさまの笑顔に直接お会いできる機会が少なくなっていました。

だからこそ今、もう一度みなさまの笑顔にお会いすることで、私たち丸亀製麺も元気になるために、そして、そのたくさんの笑顔を通して日本を元気にするという想いを込めて、2021年1月より「うどんを元気にプロジェクト」を始動いたしました。



【URL】<https://www.marugame-seimen.com/genki/>

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■管理栄養士・館川美貴子先生が解説「スポーツに励む高校生と“うどん”が最高のパートナーである理由」

昔から全国で日常的に食べられている「うどん」は、スポーツをする高校生の日常的な食事、また補食として非常に優れています。主に炭水化物を多く含むため、エネルギー源となる糖質を摂取できます。消化に負担をかけずにエネルギーを吸収でき、温冷を選ぶこともできるため、季節や体調に合わせて調理の仕方を工夫することができます。うどんはトッピングの具材を自由に合わせることができるので栄養バランスを取ることも容易となります。

アスリートにとって普段の食事を調整して試合当日にパフォーマンスをピークに持っていくことも重要ですが、試合前の調整期、試合当日の朝、また試合後の身体の回復に必要な炭水化物の摂取にも「うどん」はピッタリです。スポーツに打ち込む高校生にとってお手軽に摂取でき、レシピの幅も豊富なうどんは最高のパートナーとなり得るでしょう。



試合前におすすめの組み合わせの一例

かけうどん（温・冷） or 釜揚げうどん + 鮭おむすび



館川美貴子先生プロフィール

管理栄養士、公認スポーツ栄養士、静脈経腸栄養（TNT-D）管理栄養士、健康運動実践指導者

<主な活動>

日本スポーツ栄養学会評議員、TOYAMA アスリートマルチサポート委員会委員、(公財)富山県体育協会 医科学サポート委員会委員、スポーツエキスパート推進委員会委員、富山県スポーツ推進審議委員、(公社)富山県サッカー協会 医学委員会委員 (公財)富山県体育協会未来のアスリート発掘事業、日刊スポーツ「アスレシビ」北日本新聞社「conocoto」

【スポーツの場にも！持ち運びしやすく、どこでも手軽に食べられる『丸亀うどん弁当』】

『丸亀うどん弁当』は、丸亀製麺の打ち立てのうどんを、いつでも、どこでも、おいしくお召し上がりいただき、少しでも食事の時間に笑顔を増やせたらという想いで開発いたしました。



2021年4月に販売以降、700万食を超え大変好評をいただいております。打ち立て、茹でたてのつるつる・もちもちの冷うどんと、店舗でひとつひとつ手づくりの天ぷら、そしてこのお弁当でしか食べることのできない定番おかず2種(玉子焼き・きんぴらごぼう)をギュッと詰め込んだ、ボリュームたっぷりの『丸亀うどん弁当』は、高校生のお財布にもやさしい390円からご用意しています。

2021年7月27日(火)からは、丸亀製麺の一番人気の天ぷら・かしわ天も入った『人気の天ぷら4種と定番おかずのうどん弁当』も登場いたします。

ぜひスポーツ時の力飯や、スポーツ観戦のお供として、丸亀製麺のこだわりとおいさが詰まった、『丸亀うどん弁当』をお召し上がりください。

【URL】 <https://www.marugame-seimen.com/campaign/marugameudonbento/>

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■高校生アスリートたちの輝く姿を「インハイ.tv」でWEB配信！丸亀製麺のインターハイ特別WEBCMも放映決定！

「インハイ.tv」とは、全30競技の試合のライブ配信やハイライト映像を配信する全国高体連公式インターハイ応援サイトです。動画以外にも試合速報やインターハイ関連記事を閲覧することができ、昨年の過去動画等も配信しています。「インハイ.tv」内でしか見ることのできない、丸亀製麺の特別WEBCM「スポーツを頑張る高校生応援篇」を7月24日(土)から配信予定です。

また、7月24日(土)には、管理栄養士・館川美貴子先生監修のもと、スポーツに励む高校生にとって、うどんが栄養補給に適した食事である理由を解説する、オリジナル記事も公開予定です。スポーツ食として丸亀製麺の打ち立て・茹でたてのうどんを召し上がる際にぜひご参考ください。

【URL】 <https://sportsbull.jp/category/inhightv/>

CMカット「スポーツを頑張る高校生応援篇」 ※CMカット画像の無断転載はご遠慮ください。



■「輝け君の汗と涙 北信越総体 2021」インターハイ概要

<目的>

教育活動の一環として高等学校(中等教育学校後期課程を含む)生徒に広くスポーツ実践の機会を与え、技能の向上とスポーツ精神の高揚を図るとともに、高校生活動も含め生徒相互の親睦を深め、心身ともに健全な青少年を育成する。

<開催期間>

2021年7月24日(土)～8月24日(火)

<開催地>

福井県、新潟県、富山県、石川県、長野県、和歌山県の各会場

※総合開会式は福井県で実施

<開催競技(夏季大会30競技)>

陸上競技、体操、水泳、バスケットボール、バレーボール、卓球、ソフトテニス、ハンドボール、サッカー、バドミントン、ソフトボール、相撲、柔道、ボート、剣道、レスリング、弓道、テニス、登山、自転車競技、ボクシング、ホッケー、ウエイトリフティング、ヨット、フェンシング、空手道、アーチェリー、なぎなた、カヌー、少林寺拳法

【URL】 <https://www.koukousoutai.com/2021soutai/>



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—新型コロナウイルス感染拡大抑制と予防に関する丸亀製麺の店舗での取り組みについて—

丸亀製麺では、お客さまと従業員の安全を最優先に考え、安心な環境で「できたて」のお食事が提供できるよう、以下の対応を全国の店舗で日々取り組んでおります。

<従業員の感染予防策>

- ① 勤務時のマスク等着用の徹底
- ② 毎日の出勤前の検温
- ③ こまめな手洗い(最低1時間に1回)

<店内の感染予防策>

① 入口に消毒剤の設置

お客さま用の消毒剤(アルコールなど)の設置をしております。

② 消毒の強化

テーブル・備品など接触が多い箇所の消毒剤(アルコールなど)によるふき取りを強化しております。

③ 店内の換気

店内の空気は、5分ごとに入れ替わっています。

※法定の7.5倍の換気システムにて、概ね5分で店内が換気される計算です。

※一部店舗は店舗立地条件にて、当換気システム・換気時間が異なります。

④ 取り箸の設置

天ぷら、おむすび、いなりをお取りいただく際の「新しい割りばし」をご用意しております。

⑤ アクリル板などの間仕切りの設置

ご注文口や天ぷらの陳列レーン、客席に飛沫感染を防ぐアクリル板などの間仕切りの設置をしております。

<ご購入時に接触を軽減する取り組み>

① モバイルオーダーの導入

スマホで事前に注文することで、列に並ばずに商品を購入することができ、人混みや混雑を避けることができます。

② キャッシュレス決済の導入

キャッシュレス決済を導入しております(一部店舗を除く)。ご購入時のお客さまと従業員の接触を軽減することができます。

③ お持ち帰り商品の販売

うどん、丼、天ぷらなどおひとつからお持ち帰りいただけます。ご家庭でゆっくりと丸亀製麺のおいしさをお楽しみください。

—ここのうどんは、生きている—

「おいしいうどん」は、徹底的に鮮度にこだわりぬいた「生きている」状態で提供されて初めて実現できる、と丸亀製麺は信じています。丸亀製麺がお届けするうどんは、国内 850 を超えるすべての店で一軒、一軒、手間を惜みせず、毎日、100%国産の小麦粉から打っています。打ち立てのうどんにこだわり、その場で切って、茹でて、作りたてをお客さまに提供しているからこそ、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”をお届けできています。

