

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2023年9月15日  
株式会社丸亀製麺

## 《丸亀製麺 23周年創業感謝祭 第1弾》

全国最大10か所にて、丸亀製麺唯一の麺匠がうどんを打つ

# 「麺匠イベント～匠の技を堪能する夜～」を開催

～2023年9月15日(金)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2023年11月に創業23周年を迎えます。創業月となる11月は、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、打ち立てのうどんをいつも以上に楽しんでいただける機会を多数ご用意しています。

第1弾として「麺匠(めんしょう)イベント～匠の技を堪能する夜～」を11月に開催いたします。皆さまからご応募いただいた中から開催店舗を決定し、最大全国10か所で開催を予定しております。開催に先立ち、2023年9月15日(金)から9月21日(木)の期間、丸亀製麺公式X(旧Twitter)にて、開催先の都道府県を募集いたします。



募集期間: 2023年 9月21日(木)まで

丸亀製麺は創業以来23年間、一軒一軒のすべての店で、毎日粉からうどんを打ち、手づくり・できたてにこだわってまいりました。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、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”が全国各地へ出向き、うどんを打つイベントを開催いたします。麺づくりに対して、日々腕と感性を磨き続ける“麺職人”も集結し、一緒に腕を振ります。

23年間磨き続けた技術と感性から生み出される渾身の一杯を是非ご堪能ください。

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→

### 【イベント概要】

イベント名称	麺匠イベント～匠の技を堪能する夜～
イベント概要	麺匠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。
応募期間	2023年9月15日(金)11:00～9月21日(木)23:59
応募方法	ご自身のXアカウントにて「#麺匠さん今年はわたしの街に来て」のハッシュタグをつけて以下の2点を投稿してください。 ①麺匠に来てほしい都道府県名 ②丸亀製麺や麺匠、打ち立てのうどんへの想いをお聞かせください。
イベント開催期間	2023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。 ※最大全国10か所を予定しております。
イベント開催店舗発表について	開催店舗及び開催日は2023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。

### 【丸亀製麺 創業感謝祭について】

# 創業 感謝祭

丸亀製麺

心を込めたどっぴおきの打ち立てで、ありがとう。

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、23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多数ご用意しております。詳細は、今後改めて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。

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→

## 《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。

## 《麺職人とは》

うどんづくりへの飽くなき向上心とこだわり、想いを胸に日々鍛錬を積み、技術と知識を有しているのかを厳しく審査される、合格率は約4割の麺職人試験を突破した職人たちのことを、丸亀製麺では「麺職人」と呼びます。



うどんづくりに対して、腕と感性を研ぎ澄まし、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「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。

丸亀製麺のユニフォームは、通常白色ですが麺職人試験に合格し麺職人になることができると、襟元が紺色のユニフォームを着用することができます。現在、麺職人を全国の一軒一軒全ての店舗に在籍することを目指し、取り組んでおります。

## 《一軒一軒すべての店で粉から打つ、丸亀製麺のうどんづくりへのこだわり》

一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、お客さまにおいしいうどんをお召し上がりいただくため、100%国産小麦、水、塩のみで粉から打ち、その場で切って、茹で、できたてのもちもちのうどんをご提供しています。毎日粉から打つ“生きてるうどん”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、熟成時間を調整しながら製麺、調理をしています。本当のおいしさをお届けできるのは「人の手による、手づくり」だけだと信じ、一見非効率と思えることでも徹底してこの想いを貫いています。

## 《イベントでは是非食べてほしい

### うどん本来のおいしさを存分に味わっていただける『釜揚げうどん』『かけうどん』》

『釜揚げうどん』は、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する一杯。ひと口するとふわっと小麦の香りが広がり、白玉のようなふわふわ、もちもち食感を味わっていただけます。『かけうどん』は、つるつるとのどごしが良く、コシのあるうどんを、お店で数時間ごとにつくる香り高いだしとともに、味わっていただけます。

どちらも、もちもちの「丸亀食感」はもちろんのこと、それぞれに異なった食感、つけだしやだしの違いをお楽しみいただけます。ぜひイベント当日は、お腹を空かせてきていただき、どちらもお楽しみください。



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→

## ■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。徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、一軒一軒、職人が手間を惜しまず「おいしさ」を日々作り続けています。

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、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”を守り続けることができます。

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。

## ■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/>

