

ここのうどんは、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11月20日  
株式会社丸亀製麺

# 子どもから大人まで体験できる丸亀製麺“初”の 体験特化型施設「手づくり体験教室」 手づくりのおいしさ、ものづくりの大切さを通し “食の感動体験”が生まれる場所に ～2023年11月21日(火)立川にグランドオープン～

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、2023年11月21日(火)に丸亀製麺では初めてとなる飲食業以外の体験特化型施設「手づくり体験教室東京・立川」を開業いたします。本施設は、丸亀製麺立川店に併設いたします。また、施設公式サイトで予約受付も併せて実施いたします。

【丸亀製麺手づくり体験教室公式サイト】 <https://jp.marugame.com/tedukuri-class/>



## 《手づくりのおいしさ・ものづくりの大切さを通して》

丸亀製麺では「食の感動体験」をお客さまにお届けすることを大切にしております。「一軒一軒が製麺所」「手づくり・できたてのおいしさ」を大切に、日々職人が国産小麦、塩、水だけでうどんを打ってご提供しております。

本施設では、いちから手づくりでものをつくる楽しさ、そして身近なご家族やご友人と共に過ごす時間をご提供できればと思っております。また、本施設では、うどんの手づくり体験だけではなく、丸亀製麺の人気商品でもある『野菜かき揚げ』の具材を自分好みにアレンジできたり、『いなり』づくりも体験いただけます。自分でひと手間を加えてつくる丸亀製麺の人気商品をぜひお楽しみいただければと思います。

立川からはじまる「丸亀製麺 手づくり体験教室」を、地域とのつながりにおける取り組みとして、お客さまと共に「感動体験」を紡ぎ、育んでまいります。

## 《店舗で実施する「まるごとまるがめ体験教室」も約3年ぶりに再開》

また、丸亀製麺では食育活動として2012年から2020年まで「うどん教室」として一部店舗で「まるごとまるがめ体験教室」を開催しており、今まで多くのお客さまにご参加いただきました。こちらの教室についてもこの度一部店舗で再開し、数年後には全国の店舗でも実施を目指しております。

【丸亀製麺まるごとまるがめ体験教室公式サイト】

<https://jp.marugame.com/sustainability/experience-class/>



ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

## TORIDOLL→

### 《ご予約の流れ》

開催要項の確認やご予約は公式サイトで対応しております。



【丸亀製麺手づくり体験教室公式サイト】 <https://jp.marugame.com/teдукuri-class/>

### 《体験プログラム概要》

お子さまは、「麺職人」の制服で「うどん」「天ぷら」「いなり」づくりを体験いただけます。



#### ①オリジナル制服に着替えて手洗い

受付終了後、お子さまは、色とりどりのオリジナル麺職人制服に着替えてまずは手洗いを！



#### ②うどんづくりの工程を学ぶ

着替えて手洗いが終わったら、うどんづくりの手順を先生に教えてもらいましょう。



#### ③うどんづくり

丸亀製麺のうどんは国産小麦粉と塩、水だけでつくっています。水に塩を混ぜ、小麦粉に入れて、混ぜてこねて、足で踏んで、生地をうどんにするまでの工程をおこないます。



#### ④かき揚げづくり

丸亀製麺のかき揚げは玉ねぎ、にんじん、さつまいも、青ねぎの4種の野菜からできています。お好きな野菜を増やすなど、自分好みのオリジナルかき揚げをおつくりいただけます。※揚げる工程はスタッフがおこないます。



#### ⑤いなりづくり

丸亀製麺はご飯ものも手づくり。ごまが入った少し甘めの酢飯をいなりが破れないように優しく、想いにご飯をつめましょう。



#### ⑥食事体験

今までつくってきた「うどん」「天ぷら」「いなり」をいよいよ実食！手づくり・できたての味をみなさまでお楽しみください。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

## TORIDOLL→

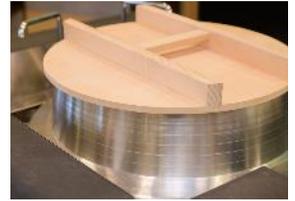
### 《施設の特長》



みんなでうどんを作ったり、学んだり  
食べられる大きなテーブル。



お子さま目線で厨房内をじっくり  
見られるよういつもより  
低めになっています。



手づくりうどんを茹でる大きな釜。  
こちらもお子さまが見られる高さに！



おいしく楽しく食べるには手洗いも大切！  
スタッフがしっかりお教えます。



オリジナルのお子さま用麵職人  
ユニフォームを無償でお貸出し！

### 《丸亀製麺 手づくり体験教室東京立川 施設概要》

- ◆住所 〒190-0003 東京都立川市栄町3丁目5-1
- ◆駐車場 あり(無料) ※台数に限りがありますので、満車の場合もございます。  
可能な限り公共交通機関のご利用をお願い致します。
- ◆開館日時 金・土・日・祝日の開館となります。  
第1部:10:00～13:30 第2部:15:00～18:30  
※夏季、冬季等状況により変動はありますので、公式HPをご確認ください。  
※受付は開始時間の30分前より実施いたします。
- ◆試食内容 釜揚げうどん 1人前  
ミニお好みかき揚げ 1個  
いなり 1個
- ◆体験料金 1名様 2,200円  
※大人の方も体験可能です。料金は大人の方もお子さまも変わりません。
- ◆参加対象 3歳～  
※3歳～小学生3年生までのお子さまは中学生以上の方と一緒に申込ください。
- ◆施設サイト <https://jp.marugame.com/tedukuri-class/>
- ◆注意事項 ※開始5分前には受付が終了するよう余裕をもってお越しください。  
※手づくり体験教室は2名様以上のグループ体験が基本となります。  
※体験を一緒に行う1グループの最大人数は4名様となります。  
※体験人数を合わせてお申し込みください。  
※施設のスペース上参加者以外(未就学児、乳幼児を含む)は会場内にお入りいただけません。  
ベビーカーや抱っこひもなどをご利用の場合でも会場内には入れませんのでご了承ください。

### 《オープン記念限定ノベルティも予約・来場された方にプレゼント》

11月21日(火)より先着で当施設をご利用いただいたお客さまに手づくり体験教室のロゴをかたどったステッカーとキーホルダーをプレゼントいたします。

※なくなり次第終了となります。



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 丸亀製麺

TORIDOLL→

<丸亀製麺には、こんな“つながり”も！>

公式ファンコミュニティ「丸亀製麺Mochi-Mochiクラブ」会員募集中！

丸亀製麺をもっと楽しむための、ここだけの体験が盛りだくさん！

丸亀製麺の公式ファンコミュニティが、丸亀製麺とお客さま、そしてお客さま同士が「つどう」「つながる」楽しさやワクワク感を満喫できる「丸亀製麺Mochi-Mochiクラブ」へとリニューアルいたしました。

丸亀製麺の粉からつくる打ち立てのうどんのおいしさや製麺所さながらの活気ある店内での感動体験を、うどん好きの皆さまと共有し合い、ワクワクとした毎日を過ごしてほしい、という想いが込められています。

「丸亀製麺Mochi-Mochiクラブ」は、丸亀製麺のもちもちのうどん好きであれば、どなたでもご参加いただけます。新規登録メンバーも募集中。会員登録いただいた方には、メンバー限定のウェブサイトにて特別なコンテンツを楽しめるほか、シークレットイベントへのご招待、ここでしか手に入らない丸亀製麺のオリジナルグッズ進呈など、ファンコミュニティ限定の体験を多数ご用意しています。

「丸亀製麺Mochi-Mochiクラブ」でしか体験することができない、特別な時間をお楽しみください。

■「丸亀製麺Mochi-Mochiクラブ」サイトURL

<https://mmclub.marugame.com>

■ご登録はこちらから

[https://mmclub.marugame.com/users/sign\\_up](https://mmclub.marugame.com/users/sign_up)

※無料でご登録いただけます。



## ■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。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」を日々つくり続けています。

100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、つく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。

## ■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/>

