

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→

2024年10月10日
株式会社丸亀製麺

《丸亀製麺には、麺職人がいる。》

お客さまの声にお応えして、この秋再び 「ひと口醤油うどん」お配りします

国産小麦、塩、水のみで打つ、麺そのもののおいしさをひと口で実感
2024年10月16日(水)・17日(木)2日間限定 全国の丸亀製麺にて無料配布

上戸 彩さん出演のTVCMも2024年10月14日(月)より放送開始

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、全国の丸亀製麺※1にて2024年10月16日(水)および17日(木)の2日間限定で、「ひと口醤油うどん」を店内でお食事の方に無料でお配りします。

※1 一部、提供していない店舗がございます。



一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、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、毎日すべての店で国産小麦、塩、水のみから打つうどんを提供しています。さらにおいしいうどんをお客さまにお届けするため、日々、技と感性を磨いた麺職人※2を丸亀製麺の全ての店に配置を完了し※3、半年以上が経ちました。

よりおいしくなったうどんの麺そのものおいしさを多くの方に実感いただきたいという思いから、この度全国の丸亀製麺で「ひと口醤油うどん」の無料配布を実施いたします。

※2 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。
※3 麺職人が不在の日や時間帯もございます。

今年4月に実施した「ひと口醤油うどん」無料配布では、3日間で100万食以上をご提供し、お客さまへのアンケート※4では「おいしかった、とてもおいしかった」と回答した方が93%、「丸亀製麺のうどんをまた食べたい」と回答した方が91%に及ぶほどの大好評をいただきました。

磨きをかけた「打ち立て・生」のうどんのおいしさを、ぜひお近くの店舗でお確かめください。

※4 2024年4月店頭にて実施したアンケート調査



※前回開催時の様子



※店内に設置した、食べ終わった後の「ひと口醤油うどん」のカップで麺職人にうどんの感想をお伝えいただく取り組み

《麺そのものおいしさを直接感じる特別な体験》

「ひと口醤油うどん」は、打ち立て、茹でたてのうどんを釜から引き上げて直接器に盛り付け、だし醤油をかけてシンプルに味わっていただく、丸亀製麺ならではの体験です。ひと口すすると、小麦の風味がほのかに香り、噛む度にふわふわ、もちもちの食感をご堪能いただけます。あつあつのうちに、ぜひお召し上がりください。

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→

Press Release



※画像はイメージです。

【「ひと口醤油うどん」実施期間・店舗】

日程：2024年10月16日(水)～10月17日(木)

時間：終日 ※ラストオーダーの時間に準じます。

対象店舗：全国の丸亀製麺

※対象期間内に店内にてお食事のお客さまを対象に、お一人さまおひとつずつ、無料でご提供いたします。

店内にてお召し上がりください。

※駒澤大学店、東洋大学店、東京ドームシティ店では実施いたしません。

※お問合せは各店舗までお願いいたします。

特設サイト：<https://jp.marugame.com/campaign/2024/>

《麺職人とは》

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、麺づくりに対して、日々、技と感性を研ぎ澄ます麺職人がいます。麺職人は、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。

今年の春、丸亀製麺の800を超えるすべての店で麺職人が誕生しました。おいしいうどんは、国産小麦と塩と水だけ。そう信じて、麺職人たちは日々、技と感性を磨きつづけ、今日もすべての店で、麺一本一本に命を吹き込んでいきます。その手から生まれる、磨きかけた「打ち立て・生」のおいしさを、ぜひお確かめください。



丸亀製麺の制服は、通常白色ですが麺職人試験に合格をし麺職人になると、襟元が紺色の制服を着用することができます。麺職人は、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。麺職人を目指すスタッフはもちろん、麺職人たちも日々研鑽を積んでいます。

《丸亀製麺のうどんのおいしさを受け継ぐ麺職人制度》

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。全国に800店舗以上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麺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麺職人制度です。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。

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→



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

《合格率わずか約3割の麵職人試験》

「麵職人」の称号を得るためには、麵職人試験に合格する必要があります。一つ星麵職人の試験においては、実技試験と筆記試験があり、麵づくりの工程ひとつ一つの意味や目的への深い理解が問われます。うどんの美味しさはもちろんのこと、うどんが完成するまでのすべての工程において技術と知識を有しているのかを厳しく審査されます。その合格率は、一つ星麵職人試験で約3割、二つ星麵職人試験となると約1割と突破するのが非常に難しい試験です。この厳しい試験を合格した麵職人たちは、安定したおいしさ以上の「最高の一杯」をお届けするために、日々技と感性を磨きながら粉からうどんを打ち、手づくり・できたてのうどんを提供しています。

《丸亀製麺公式サイトに「麵職人名鑑」が登場！店舗情報ページでも「この店舗の麵職人」を紹介》

丸亀製麺の麵職人は一様においしいうどんづくりを志し、切磋琢磨しながら腕を磨く一方で、その信念は人それぞれ。丸亀製麺公式サイトでは、それぞれの麵職人がどんな人物なのか、少しだけご紹介する「麵職人名鑑」を公開しました。全国のお店でうどんを提供する麵職人の「麵職人歴」や「信念」、「食べてほしいおすすめ のうどん」を顔写真や似顔絵とともに掲載しています。ぜひお近くの店の麵職人を探してみてください。

麵職人名鑑：<https://jp.marugame.com/concept/menshokunin/directory/>

店舗検索：<https://stores.marugame.com/search>

《TVCM 丸亀製麺「麵そのものおいしさ！ひと口醤油うどん24秋」篇 も放映開始！》

今回のTVCM、丸亀製麺「麵そのものおいしさ！ひと口醤油うどん24秋」篇は、丸亀製麺の原風景である讃岐の製麺所をイメージしたセット内で、麵職人が粉から打つ「打ち立て・生」のうどんを大きな釜の中で茹でるシーンからスタート。茹で釜から打ち立て、茹でたての麺を引き上げて、器に丁寧に盛り付けます。仕上げにだし醤油が回しかけられた「ひと口醤油うどん」をすすり、上戸さんは小麦の風味や茹でたてあつあつで、ふわふわ、もちもちの食感を味わいます。よりおいしさに磨きがかかった麵そのものを実感し、おいしさを噛みしめている上戸さんで本TVCMを締めくくります。

※2024年4月に放映した丸亀製麺「麵そのものおいしさ！ひと口醤油うどん」篇(15秒)と同内容となります

■TVCMカット 丸亀製麺「麵そのものおいしさ！ひと口醤油うどん24秋」篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「おいさをひと口で！ひと口醤油うどん24秋」予告篇(15秒)

放送期間 : 2024年10月14日(月)~15日(火)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

<https://youtu.be/qitLbX30rAo>

タイトル : 丸亀製麺「麺そのものおいさ！ひと口醤油うどん24秋」篇(15秒)

放送期間 : 2024年10月16日(水)~17日(木)AM

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

<https://youtu.be/EtAk6iKP6gk>

スペシャルサイト: <https://jp.marugame.com/campaign/2024/>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJA>

※公式YouTubeにて、10月10日(木)0時からご覧いただけます。

■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「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、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、こ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/>



このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■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능が歡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/>