

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→

2025年1月10日
株式会社丸亀製麺

手づくりの大切さ、できたてのおいしさを伝えていきたい！

お子さまの笑顔でみんなが笑顔になる！

もちもちの“打ち立てうどん”と“丸亀うどんかつ”“ジュース”がセットになった

『丸亀お子さまもちもちセット』290円で全店舗販売へ

2025年1月15日(水)から全国の丸亀製麺にて販売開始

【うどんを通じた食育活動 各店舗で実施の「こどもうどん教室」も開催中！】

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、2025年1月15日(水)より『丸亀お子さまもちもちセット』を290円で全国の丸亀製麺にて販売開始します。

2021年、『丸亀こどもうどん弁当』を開発し販売。お子さまが笑顔になれる食事、そして幸せそうに食事をするお子さまの姿を見て、周りの方々も自然と笑顔になれる、そんな“笑顔の連鎖”を生み出すきっかけを作りたいという想いは反響を生み、多くのお客さまにご好評をいただきました。

また、同2021年には一般のママたちの投票結果から選ばれる『第13回マザーズセレクション大賞2021(主催:一般社団法人日本マザーズ協会)』にも選出され、高評価を得ることができました。今後もより多くのご家族の皆さま、そしてお子さまに“もちもちの打ち立てうどん”、そして“もちもちの丸亀うどんかつ”を楽しんでいただきたいという想いから今回のセットを販売いたします。

《手づくりの大切さ、できたてのおいしさを継承していくために》

打ち立てうどんを通じた地域交流の活性化と食育を通して、手づくりの大切さ、そしてうどんの文化を楽しみながら継承していくための活動を丸亀製麺では実施しています。全国各地での店舗で開催している「こどもうどん教室」、そして大人の方もご参加いただける「手づくり体験教室」。どちらも手づくり、できたてのおいしさ、楽しさを感じることができると非常に好評いただいております。

今回の『丸亀お子さまもちもちセット』では、手づくり・打ち立て、そして国産小麦・塩・水のみで作るもちもちのうどんはもちろん、そのうどんと店舗で毎日数時間おきにひく白だしからつくる「丸亀うどんかつ」を同時に食べることができるセット内容に。これらをお子さまにもぜひ楽しんでほしい。そのような想いで全国での販売を開始します。



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→

【商品概要】

商品名	『丸亀お子さまもちもちセット』 
商品概要	お子さまぶっかけうどん(小):1杯 丸亀うどんーナつ:2個 選べるジュース(りんご/ぶどう):1本
価格(税込)	290円
販売店舗	全国の「丸亀製麺」 ※一部店舗では販売していません。 ※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	2025年1月15日(水)～ ※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。
備考	お持ち帰りはできません。 ※うどんのサイズは(小)のみです。 ※ジュースは店舗の在庫状況によってお選びいただけない場合がございます。 ※小学校6年生までのお子さまを対象とさせていただきます。 ※「丸亀うどんーナつ」は店頭のお好きなパウダーを振りかけてお召し上がりください。 (「丸亀うどんーナつ」を販売していない一部の店舗においては、 きび糖パウダーを振りかけた状態でお渡します。) ※『丸亀うどんーナつ チョコ味』専用の特製チョコレート味パウダーはお選びいただけませんので、 あらかじめご了承ください。

《体験特化型施設 うどんづくり・お食事体験を通して、感動体験を紡いでいく

「手づくり体験教室 東京・立川」》



2023年に丸亀製麺立川店に併設する形で開業した「手づくり体験教室 東京・立川」は、一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していきたいという思いから誕生いたしました。

本施設ではうどんの手づくり体験に加え、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。

「手づくり体験教室 東京・立川」を通じて、地域とのつながりの輪を広げていき、お客さまと共に「感動体験」を紡ぎ、育んでまいります。

※プログラムの内容は、時期によって異なります。

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→

《店舗実施 うどんづくりの楽しさと、

手づくり・できたてのおいしさを体感していただく食育活動「こどもうどん教室」》

全国の丸亀製麺の店舗でも、「こどもうどん教室」を引き続き実施中です。「こどもうどん教室」では、国産小麦と塩と水だけを使ったうどんづくりを通じて、手づくり・できたての楽しさとおいしさ、食材の大切さや、手づくりならではのやりがいを楽しみながら学んでいただけます。一軒一軒が製麺所であり、毎日すべての店で職人が粉から打つうどんを提供している丸亀製麺だからこそできる体験をお楽しみください。

丸亀製麺 丸亀製麺 こども うどん教室



《「こどもうどん教室」プログラムご紹介》



①着替えと手洗い

安全・安心なおいしい食事をつくるため、着替えと手洗いをしっかり行います。



②イントロダクション

うどんづくりの講師が自己紹介をした後、食に関するお話やクイズでお子さまの緊張をほぐします。



③生地づくり

国産小麦と塩と水を混ぜてこねたり、足で踏んでうどんを鍛えます。



④生地をのばして切る

鍛えたうどんの生地を休ませた後は、生地をのばして包丁で切っていきます。



⑤釜で茹でる

釜でうどんを茹でます。
※お子さまではなくスタッフが対応いたします。



⑥実食

粉からつくったうどんはもちろん、おむすびや天ぷらもお召し上がりいただけます。

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「麵職人たち」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るのです。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。



【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/>