

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30日
株式会社丸亀製麺

“讃岐うどん文化”をつなぎ・広げ・高めあう

うどん

『讃岐饅饨職人祭』

丸亀製麺渋谷道玄坂店にて2日間限定開催し、大盛況で完売！

スペシャルコラボレーション店舗

“純手打うどん よしや”×“丸亀製麺”×“おうどん瀬戸晴れ”

スペシャルトークライブには株式会社TOKIOの城島 茂さんもご登壇！

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、讃岐うどんの魅力・文化をつなげて、広げて、高めあうことをコンセプトとし、香川県で人気店の「純手打うどん よしや」さまと「おうどん瀬戸晴れ」さまと共に「讃岐饅饨(うどん)職人祭」を2025年1月28日(火)～29日(水)の2日間にて実施いたしました。また前夜祭として2025年1月27日(月)夜には株式会社TOKIOの城島 茂さまや映画監督の本広 克行さまをスペシャルゲストに迎え、トークライブも実施し、3日間で多くのお客さまにお越しいただき大盛況のイベントとなりました。



左からSIRAKAWA 白川 陽一さま、純手打うどん よしや 山下 義高さま、映画監督 本広 克行さま、株式会社TOKIO 城島 茂さま、株式会社丸亀製麺 代表取締役社長 山口 寛、麵匠 藤本 智美、手打ちうどん清水屋 清水 睦夫さま、かなくま餅11号線 多田 美和子さま



純手打うどん よしや 山下 義高さま

“讃岐うどん文化”をつなぎ・広げ・高めあう『讃岐饅饨(うどん)職人祭』は、これまで丸亀市と包括提携協定を結び、讃岐うどんの魅力を伝え続けてきた丸亀製麺だからこそ、毎日店内で製麺を行う“うどん文化”をつなぎ、広げ、そして高めていきたいという想いを伝えるべく実施にいたしました。

その想いを体現し、香川県で人気の「純手打うどん よしや」さま、「おうどん瀬戸晴れ」さま、そして、「SIRAKAWA」さま、「手打ちうどん清水屋」さま、「かなくま餅11号線」さま、「本格手打ちうどんもり」さま、「山地蒲鉾株式会社」さまと一緒に、スペシャルコラボレーション店舗を渋谷道玄坂店にて2025年1月28日(火)～29日(水)の2日間限定で営業いたしました。

また実施にあたってはスペシャルコラボレーション店舗として外装、内装を一部改装し、生地の足踏み実演なども行いました。両日、行列ができる大盛況で、予定より早く完売。多くのお客さまに、職人の魂の込められたうどん、そして天ぷらを五感でお楽しみいただきました。

また、コラボレーション店舗の営業に先立ち、2025年1月27日(月)には、株式会社TOKIO 城島 茂さまをスペシャルMC、映画監督の本広 克行さまをスペシャルゲストにお招きしたトークライブも実施いたしました。トークライブでは日本国民に愛される“うどん”のこれまでとこれからについてや、讃岐うどんの魅力について語りました。



このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

■1月27日(月)開催 讃岐饅頭(うどん)職人祭 前夜祭 スペシャルトークライブ

2025年1月27日(月)、コラボレーション店舗の営業に先立ち、株式会社TOKIOの城島 茂さまをスペシャルMC、映画監督の本広 克行さまをスペシャルゲストにお招きしたトークライブが東京都渋谷区で実施されました。このトークライブでは、日本国民に愛される“うどん”のこれまでとこれからについてや、讃岐うどんの魅力について熱く語られました。当日は、丸亀製麺公式Xに熱い想いを添えてご応募いただいた中から抽選で当選された一般の方約50名が参加し、トークライブをお楽しみいただきました。

トークライブが始まり、ゲストとMCの登場で会場は大きな拍手に包まれました。登壇者は、純手打うどん よしや 山下さま、SIRAKAWA 白川さま、手打ちうどん清水屋 清水さま、かなくま餅11号線 多田さま、そして丸亀製麺 麺匠 藤本です。その後、スペシャルゲスト本広さま、スペシャルMC城島さまが登場しトークセッションがスタートしました。

前半・第一部のトークセッションのテーマは「第三次讃岐うどんブームについて」。山下さまによるうどんブームの説明の後、本広さまは、「これまでのブームには、人々が香川県に遊びに行きたくなる、行きやすくなるような社会的なできごとが連動しており、そういった背景もブームの要因と考えられる。」と語り、また、白川さまは、「私のお店は、第三次讃岐うどんブームをきっかけに開店した。今みたいに便利な時代ではなかったため、地図を片手にお店にたどり着くこと自体が大変だった。ただそんなひと苦勞も楽しみながらうどんを味わってくれていたと思う。」と語り、自身の考える第三次讃岐うどんブームの見解やその体験談を述べました。

後半・第二部では、株式会社丸亀製麺 代表取締役社長 山口 寛が登壇し、「第四次讃岐うどんブームをつくるには」をテーマにしたトークセッションが始まりました。山下さまは自身の見解について、「今我々が目指しているのは一過性の“ブーム”というよりは、うどん業界自体を“底上げ”していくことなのではないか。うどん屋になりたいと思える次世代の若者たちを増やすのは重要だと感じていて、そのためには、『自分にもできるんじゃないか』と思えるような姿を見せることが大事だと考える。」と述べました。丸亀製麺 代表取締役社長 山口は、「讃岐うどんをおいしく提供するための技術を、惜しみなく次世代に繋いでいくこと、そしてそれを守り続けることが何よりも大切。」と語り、また、丸亀製麺 麺匠 藤本は、「我々は讃岐の原風景を多くの方に体験していただきたいという想いで、一軒一軒で粉からうどんを打っている。讃岐のうどん店がそうであるように、我々も一杯のうどんに愛情をそそぎ、自信をもって誇りをもって、提供していきたい。」と話し、讃岐うどんの魅力を広めるための意気込みについて語り合いました。

質問コーナーでは参加者からたくさん質問があり、「“讃岐うどんらしさ”とは何だと考えるか」といった質問が寄せられ、山下さまは「“自由度の高さ”が讃岐うどんらしさだと考えている。讃岐うどんの麺は、小麦と塩と水のみでつくられており非常にシンプル。だからこそいろんな食材に合うし、いろんなメニューがつけられる。それが讃岐うどんの進歩にも繋がっているのでは。」と回答しました。また、清水さまは「讃岐うどんらしさはお客さまが決めるもの。お客さまに選ばれてこそそのうどんが愛されて後世に残っていく。」と述べ、多田さまは、「私の店舗では、県内の伊吹島でとれるいりこ、そして香川県産の小麦を使用しており、地元でとれるものでつくってこそ讃岐うどんだ、という先代の考え方を大事にしている。」と、それぞれの讃岐うどんについての考え方やこだわりを語りました。

最後にはフォトセッションが行われ、イベントは大盛況のうちに幕を閉じました。

【讃岐饅頭(うどん)職人祭 前夜祭 スペシャルトークライブ開催概要】

- ・イベント名 : 讃岐饅頭(うどん)職人祭 前夜祭 スペシャルトークライブ
- ・日時 : 2025年1月27日(月)19時~20時半頃
- ・登壇者 : 純手打うどん よしや 山下 義高さま
SIRAKAWA 白川 陽一さま
手打ちうどん清水屋 清水 睦夫さま
かなくま餅11号線 多田 美和子さま
株式会社丸亀製麺 代表取締役社長 山口 寛
麺匠 藤本 智美
- ・スペシャルゲスト: 映画監督 本広 克行さま
- ・スペシャルMC : 株式会社TOKIO 城島 茂さま
- ・丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv01c3ajaWTMKJlJA>

※スペシャルトークライブの様子は、1月30日(木)AM4時より上記公式YouTubeにてご覧いただけます。

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→



株式会社TOKIO 城島 茂さま



丸亀製麺 代表取締役社長 山口 寛



左からSIRAKAWA白川さま
手打ちうどん清水屋 清水さま
かなくま餅11号線 多田さま



左から丸亀製麺 麺匠 藤本 智美
映画監督 本広 克行さま



左から株式会社TOKIO 城島 茂さま
純手打うどん よしや 山下 義高さま
映画監督 本広 克行さま

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→

■1月28日(火)～29日(水)開催 讃岐饅頭(うどん)職人祭 スペシャルコラボレーション店舗の様子

2025年1月28日(火)～29日(水)、東京・渋谷区の丸亀製麺渋谷道玄坂店で開催された「讃岐饅頭(うどん)職人祭」は、香川県のうどん職人たちとのスペシャルコラボレーション店舗として、たくさんのお客さまにご来場いただき、大盛況のうちに終了しました。

この2日間では、コラボレーション先の店主たちが店内でうどんを実際に打つ貴重な様子を間近で見られるほか、生地を鍛える足踏みみの工程も行い、まさに五感で感じる讃岐うどんの魅力が満載でした。さらに、お店には、香川で人気の「SIRAKAWA」さまや、「手打ちうどん清水屋」さま、「かなくま餅11号線」さまなど各店の店主も集結し、また丸亀製麺の麺職人※も一丸となり、お店の垣根を越えて、最高の一杯をお客さまに提供しました。

イベント初日から終日、行列ができるほどの人気ぶりで、讃岐うどんの虜になったお客さまが次々と訪れ、店内は熱気に包まれました。1月28日には、「純手打うどん よしや」さまとの特別メニューが登場し、29日には「おうどん瀬戸晴れ」さまとの特別メニューが登場。どちらの日も、『かけうどん』や『しょうゆうどん』をはじめ、特別に販売された「かなくま餅11号線」の『あん餅天』や「山地蒲鉾株式会社」の『本造り鯛ちくわ天』などが職人たちの手から丁寧に提供され、来場者の舌をうならせました。

このイベントは、讃岐うどんの伝統と技術を実感できる貴重な機会であり、香川の食文化を東京に届ける素晴らしい時間となりました。丸亀製麺は、今後も地域とのコラボレーションを通じて、食文化の交流を促進し、さらなる讃岐うどんの楽しみ方を提案していきます。

※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。麺職人が不在の日や時間帯もございます。



純手打うどん よしや『かけうどん』

おうどん瀬戸晴れ『しょうゆうどん』

【コラボレーション店舗紹介】

1日目:純手打うどん よしや

「純手打うどん よしや」店主の山下義高さまは、1975年香川県生まれ。小さい頃からうどんを食べて育つ。高校卒業後、東京に出るが旅館を営む高齢の両親を思い、香川に戻る。夜は実家の旅館を手伝うかわら、朝と昼は小さい頃から美味しいと感じていたうどん店で働く。10年の修業ののち、2009年に「純手打うどん よしや」を創業。

機械を使わない手打ち、手切りにこだわり、今では讃岐うどんを代表する店へと成長させた。

2日目:おうどん瀬戸晴れ

「おうどん瀬戸晴れ」店主の古賀毅さまは、福岡県出身。高校生の時に食べた讃岐うどんに感動し、うどん職人になろうと心に決め、卒業後高松の名店「本格手打 もり家」に弟子入りし、約13年の修業を積み、東京でのうどん店勤務、香川での鮮魚仲卸会社の経験を経て、2019年5月に高松市新田町にて「おうどん 瀬戸晴れ」を創業。メディアにも多く取り上げられ、日々大行列の大人気店。



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。



【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た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/>