

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→

Press Release

2025年4月15日
株式会社丸亀製麺

＜ガツンと旨い、ガツンと辛い またまた来ました！トマたまカレーうどんの季節！＞
2025年は4種類同時発売！今年の新作は
数量限定！揚げたて大判『牛カツトマたまカレーうどん』
2025年4月22日（火）から全国の丸亀製麺にて期間限定で発売開始

株式会社TOKIO 松岡昌宏さん出演の新TVCMは4月20日（日）から公開

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、株式会社TOKIOの松岡昌宏さんと共同開発した大人気「トマたまカレーうどんシリーズ」の新作『牛カツトマたまカレーうどん』を含む全4種を、2025年4月22日（火）から全国の丸亀製麺にて期間限定で発売いたします。「トマたまカレーうどんシリーズ」は、2021年の発売以降多くのお客さまにご愛顧いただき、累計販売数1,000万食※を突破。発売5年目を迎える今年は、『トマたまカレーうどん』とろける3種のチーズトマたまカレーうどん』『甘口トマたまカレーうどん』を含めた全4種類を同時にお楽しみいただけます。

また、株式会社TOKIOの松岡昌宏さんが出演される新TVCMでは、ご本人考案のセリフ「またまた来ました！トマたまの季節！」のひと言がポイント。新TVCM 丸亀製麺×株式会社TOKIO「またまた来ました！トマたまカレーうどん」予告篇は2025年4月20日（日）・21日（月）の2日間放送し、続いて4月22日（火）からは新TVCM 丸亀製麺×株式会社TOKIO「またまた来ました！トマたまカレーうどん」篇を全国（一部の地域を除く）で放送開始いたします。

※2021年9月3日～2024年6月10日までの「トマたまカレーうどんシリーズ」累計販売数

＜またまた復活！まだまだ進化！丸亀製麺×株式会社TOKIO
共創5年目の新作は数量限定の『牛カツトマたまカレーうどん』＞



“日本を元気にしたい”という強い想いと、「手づくり・モノづくり」にこだわる姿勢に共鳴し、丸亀製麺は株式会社TOKIOと2021年4月21日に「共創型パートナーシップ」を締結し、2025年4月で5年目を迎えます。これまで数多くの商品を共同開発してきた中でも『トマたまカレーうどん』は、販売開始当初から定番化を望む声が多く寄せられるほどのご好評をいただいております。共創の代表的な商品になっています。

株式会社TOKIO松岡昌宏さんと共に開発をしてきたこの5年間、今まで出会ったことのない味を追い求め、「トマたまカレーうどんシリーズ」は新たな味わいを作り続け進化してきました。

1人でも多くのお客さまにもっともっとトマたまカレーうどんを楽しんでほしい。そんな想いで模索を続ける中で今回はボリュームと揚げたてサクサクの“カツ”を使ったトマたまカレーうどんの開発に挑戦することとなりました。ガツンと旨く辛いトマたまカレーうどんとの相性を考え抜いた結果、今回の“牛カツ”を使った『牛カツトマたまカレーうどん』が誕生いたしました。

ぜひ新たな味わいのトマたまカレーうどんをお楽しみください。

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→

《新作『牛カツたまかレーうどん』は丸亀製麺でしか出会えない三位一体の味わい》

【こだわり①】注文ごとに揚げたてをご提供、カットにもこだわった大判の「牛カツ」

ご注文ごとに揚げたてでご提供する牛カツは、大判で食べ応え抜群。牛肉の旨みと衣のサクサク感を楽しんでいただくためにパン粉のサイズにもこだわりました。『牛カツたまかレーうどん』は、揚げたてでご提供するためサクサクの衣と口いっぱい広がる牛肉の甘みと旨みを存分にお楽しみいただけます。

打ち立てのうどんと揚げたての牛カツ、そしてガツンと旨くて辛いトマたまかレーと一緒に頬張れば、その相性の良さに驚き、思わず箸が止まらなくなる一杯です。



【こだわり②】ガツンと旨い！ガツンと辛い！やみつきになる唯一無二トマたまかレー

打ち立てうどんとの相性も大切にしつつ最後までおいしく食べていただけるよう株式会社TOKIO松岡昌宏さんと試行錯誤を重ねた末、たどり着いた『トマたまかレーうどん』。おろししょうが、ニンニクをごま油でじっくり火を通すことで食欲を掻き立てる香りを引き出します。カイエンペッパーを加えることで爽やかかつ、ガツンとした辛さのこの一杯は丸亀製麺でしか味わえません。

サクサクの衣をまとった牛カツの甘みと旨みが、お互いを引き立て合い、相乗効果でおいしさを極めた一杯が完成しました。



【こだわり③】トマたま・牛カツにも負けない存在感、もちもちの「打ち立てうどん」

一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、創業以来、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。麵職人※が全店に配置され、磨きがかかった「打ち立て・生」のうどんは、トマたまかレーにも牛カツにも負けない存在感。

牛カツと打ち立てうどんにトマたまかレーをたっぷり絡めて、ぜひ豪快に頬張ってみてください。打ち立てでコシのあるうどんだからこそ味わえる、トマたまのガツンとした旨みを感じていただけるはずですよ。

※麵職人とは、丸亀製麺独自の麵職人制度に合格した者に与えられる称号です。麵職人が不在の日や時間帯もございます。



《累計販売数1,000万食※突破！進化し続ける「トマたまかレーうどんシリーズ」5年間の歩み》

2021年に始動した、丸亀製麺と株式会社TOKIOの「うどんて日本を元気にプロジェクト」。その共創から生まれたのが、『トマたまかレーうどん』です。5年間に、出会ったことのない驚きの一杯をお届けするべく毎年進化し続け、5年で計7種類のメニューを開発してきました。2025年4月に発売する『牛カツたまかレーうどん』は8商品目となります。これからまだまだ驚きとわくわくを感じていただける商品を開発してまいります。

2021年9月：『トマたまかレーうどん』『豚肉のせトマたまかレーうどん』発売からおよそ1ヶ月で100万食突破

2022年4月：『トマたまかレーうどん』『とろけるチーズのトマたまかレーうどん』発売

2022年5月：『トマたまかレーライス』発売

2023年4月：『トマたまかレーうどん』『とろけるチーズのトマたまかレーうどん』

『豆乳仕立ての冷やしトマたまかレーうどん』発売

2024年4月：期間限定店舗にて『シーフードトマたまかレーうどん』発売

2024年4月 『トマたまかレーうどん』『とろけるチーズのトマたまかレーうどん』発売

2024年5月：『甘口トマたまかレーうどん』発売

2025年4月：『トマたまかレーうどん』『とろける3種のチーズトマたまかレーうどん』『甘口トマたまかレーうどん』発売
『牛カツたまかレーうどん』数量限定発売

※2021年9月3日～2024年6月10日までの「トマたまかレーうどんシリーズ」累計販売数

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→

《ガツンと旨い！ガツンと辛い！唯一無二の味わい『トマたまカレーうどん』の旨さの秘密》

『トマたまカレーうどん』は、両者が、“旨いもので元気を届けたい！”という想いから開発をおこない、丸亀製麺の技と、株式会社TOKIO松岡さんならではのアイデアでできあがった丸亀製麺でしか味わえない渾身の一杯です。

■違いを生んだ、こだわりのカレーベース

おろししょうが、ニンニクはごま油で火を通すことで食欲を掻き立てる香りを引き出し、そこにカイエンペッパーを加えて爽やかな辛さもポイントに。ガツンとした旨みと辛みで、最後まで箸がとまらない一杯が完成しました。

■トマトの旨みと酸味、そこに仕上げの溶き玉子

香りと辛さのベースに丸亀製麺特製のカレールーと白だしを入れ、フレッシュなトマトを加えることで、だしの旨みと香り、そして爽やかな酸味をプラス。仕上げに溶き卵でまろやかさとコクを加えたら、これまでになかった味わいに。やみつきになる、ガツンと旨いカレーとなっています。



ピリッと刺激のあるおろししょうが



“ガツンと旨い”の源ニンニク



香り豊かなごま油



辛さの決め手カイエンペッパー



酸味と甘みの主役トマト



全体をまとめる溶き卵

《今年も楽しめる人気の3種！》

①まずはこれ！香りと辛さ、程よい酸味がクセになる『トマたまカレーうどん』》



打ち立てうどんとこだわりのトマたまカレーをしっかりと味わえる一杯。トマトのほどよい酸味と旨み、玉子のまろやかさ、ガツンとしたニンニク、おろししょうが、ごま油の香り、そして辛みのカイエンペッパーとだしが香るカレーうどんと合わさることで箸が止まらない一杯に。一度食べたらやみつきになること間違いなしの一杯です。

②相性抜群のこだわりチーズがたまらない『とろける3種のチーズトマたまカレーうどん』



『トマたまカレーうどん』との相性を考えて選び抜いた、コク深いレッドチェダーチーズ、マイルドな味わいのゴーダチーズ、滑らかな口当たりと旨みを兼ね備えたステッペンチーズの3種類を独自にブレンド。熱々のトマたまカレーにチーズがとろりと溶け込み、濃厚なコクとまろやかさをプラスします。チーズ好きの方にはもちろん、チーズのクリーミーな味わいがカレーの辛さをやわらげるため、辛い物が苦手な方にもご満足いただける一杯です。

③「甘うま」の秘訣は、甘みと酸味、苦みの黄金比率『甘口トマたまカレーうどん』



お客様の声から生まれた『甘口トマたまカレーうどん』。『トマたまカレーうどん』のガツンとした旨みはそのままに、辛さを抑え、甘みや酸味、ほのかな苦みを加えることで、食欲をそそる絶妙なコクを実現しました。約10種類の食材および調味料と、丸亀製麺特製のほどよくスパイスの効いたカレーだしとを組み合わせることで、複雑で奥深い味わいを生み出しています。仕上げに豆乳クリームを加えることでまろやかさがさらに引き立ち、「甘口」のイメージを覆すほどの風味豊かな味わいがクセになる一杯です。

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→

【商品概要】

『牛カツたまかカレーうどん』(ひと口ごはんつき)

新作

温



商品名

※数量限定商品です。
※ご注文をいただいてから調理しますので、ご用意にお時間をいただきます。

価格
(税込)

(並)1,580円、(大)1,760円 ※(得サイズの提供はありません)

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。
※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。
※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更させていただく場合がございます。
※店舗別の販売状況は特設サイト(<https://jp.marugame.com/menu/tomatamacurry/>)をご確認ください。
※リスト内の記載に関わらず、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4月22日(火)~6月上旬
※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

1日の販売数は限りがあり、なくなり次第終了となります。
お持ち帰り可能商品です。
※うどんのサイズは(並)(大)のみとなります。
※お持ち帰りの場合「ひと口ごはん」はつきません。また、この商品に限り、容器代50円はいただきません。
※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。

商品名

『トマたまカレーうどん』 (ひと口ごはんつき)

温



『とろける3種の チーズたまかカレーうどん』 (ひと口ごはんつき)

温



『甘口たまかカレーうどん』 (ひと口ごはんつき)

温



価格
(税込)

(並)890円、(大)1,070円、
(得)1,250円

(並)990円、(大)1,170円、
(得)1,350円

(並)890円、(大)1,070円、
(得)1,250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。
※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。
※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更させていただく場合がございます。
※店舗別の販売状況は特設サイト(<https://jp.marugame.com/menu/tomatamacurry/>)をご確認ください。
※リスト内の記載に関わらず、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

2024年4月22日(火)~6月上旬
※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

お持ち帰り可能商品です。
※お持ち帰りの際、うどんのサイズは(並)(大)のみとなります。
※お持ち帰りの際、「ひと口ごはん」はつきません。また、この商品に限り、容器代50円はいただきません。
※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。

【特設サイトURL】<https://jp.marugame.com/menu/tomatamacurry/>

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→

《またまた来ました！今年もいっちゃいましょう！》

新TVCM 丸亀製麺×株式会社TOKIO「またまた来ました！トマたまカレーうどん」篇》

丸亀製麺の実店舗で撮影された今回の新TVCM 丸亀製麺×株式会社TOKIO「またまた来ました！トマたまカレーうどん」篇では、松岡さんと麵職人が新作の『牛かつトマたまカレーうどん』と『トマたまカレーうどん』を真剣につくる様子をお届けします。

丸亀製麺の開発チームと同じコックコートに身を包み、新鮮なトマトを手にした松岡さんの「またまた来ました！トマたまの季節！」という力強いセリフからスタート。湯気の立ち上る釜で麵職人により丁寧に茹でられる打ち立てのうどんと、松岡さんが寸胴に新鮮なトマトを投入してつくり上げるトマたまカレーが連続して映し出されるシーンは、まさに丸亀製麺の技と株式会社TOKIOの力が合わさった一杯が生み出される様子を表しています。続く「やみつき、打ち立て、ガツンと旨い！」というリズムカルなセリフのあとに、大判の牛カツがザクザクッとカットされ、新作『牛カツトマたまカレーうどん』が完成。「これ限定！」と『牛カツトマたまカレーうどん』を差し出す松岡さんの自信にあふれた表情が印象的です。最後に、新作『牛カツトマたまカレーうどん』と、同時発売の定番3商品『トマたまカレーうどん』『とろける3種のチーズトマたまカレーうどん』『甘口トマたまカレーうどん』が登場し、4商品が並ぶ迫力のあるビジュアルで本TVCMは締めくくられます。

発売5年目も進化を止めることなく今まで出会ったことのない味わいを追い求め、今年も新たな「トマたまカレーシリーズ」を生み出した松岡さんのわくわくが止まらない表情にぜひご注目ください。

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「今年は何と4種類！トマたまカレーうどん」予告篇 (15秒)
放送日 : 2025年4月20日(日)・21日(月)
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)
URL : <https://youtu.be/R0IP4SiWG7E>

タイトル : 丸亀製麺「またまた来ました！トマたまカレーうどん」篇 (15秒)
放送開始日 : 2025年4月22日(火)
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)
URL : <https://youtu.be/4li9YUFF4nl>

丸亀製麺×株式会社TOKIO「またまた来ました！トマたまカレーうどん」メイキングムービー
URL : <https://youtu.be/MAb6MJE9AR4>

丸亀製麺×株式会社TOKIO「またまた来ました！トマたまカレーうどん」インタビュー
URL : <https://youtu.be/H8iuDizNDik>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJjA>

※上記サイトにて、4月15日(火) 0時からご覧いただけます。

■TVCMカット 新TVCM 丸亀製麺×株式会社TOKIO「またまた来ました！トマたまカレーうどん」篇

※CMカット画像の無断転載は禁止です。



丸亀製麺

TORIDOLL→

■株式会社TOKIO 松岡さんへのインタビュー

Q1.人気の「トマたまカレーうどんシリーズ」に新登場。ガツンとパンチのある『牛カツトマたまカレーうどん』の開発背景を教えてください。

1人でも多くの人に楽しんでいただけたらな、というのは、いつも開発チームと話をしています。そんな中で、いろいろな形の「トマたまカレーうどんシリーズ」をもっと見せられないかなという案も出て、カツカレーのうどんっていいよねという話になり、牛カツでやってみたらどうなるかなとテストを実施しました。その中で牛カツとの相性いいなということで、今までの「トマたまカレーうどんシリーズ」史上、ボリュームとしては結構多めなのですが、この『牛カツトマたまカレーうどん』という商品を作らせてもらいました。

大変申し訳ないのですが、一手間も二手間もガンガンかけておりますので、各店舗数量限定発売ということになっております。ぜひ、楽しんでいただきたいなと思いますので、よろしくお願いします。

Q2.そして新商品に加えて、昨年多くのお客さまよりご好評頂いた丸亀製麺との共創商品『トマたまカレーうどん』『とろける3種のチーズトマたまカレーうどん』『甘口トマたまカレーうどん』の3種類も期間限定で復活いたしますが、復活に対するお気持ちはいかがでしょうか？

ありがたいことに、トマたま食べたいというお声をたくさんいただきました。「トマたまカレーうどんシリーズ」は甘口も含めてチーズなど発売してきたのですが、本当にこのベーシックなトマたまカレーというものがあって、そこから色々派生して生まれておりますので、ベーシックな『トマたまカレーうどん』はやっぱりいつまでも食べていただきたいなという気持ちです。そして我々の感謝を受け取ってもらえたらな、というふうに思っています。

Q3.新しく『牛カツトマたまカレーうどん』が登場し、うまさに向けて挑戦が止まらない「トマたまカレーうどんシリーズ」ですが、最近挑戦したいことなどあれば教えてください。

典型的にいつも挑戦したいことはすぐ挑戦しているはずなので、新しいまだ知らない味や、まだ知らない何かに出会えたらなと思います。そして出会えた時にすぐ挑戦できるように準備をしておきたいなと思います。

Q4.今回の新TVCMでは、松岡さんの「またまた来ました！トマたまの季節！」というセリフが印象的ですが、最近待ち望んでいることがあれば教えてください。

まだ「トマたまカレーうどんシリーズ」を召し上がってない方もたくさんいらっしゃると思いますので、1人でも多くの方にこの「トマたまカレーうどんシリーズ」を食べていただきたいです！

Q5.最後に、新作の『牛カツトマたまカレーうどん』の登場、そして「トマたまカレーうどんシリーズ」の復活を楽しみに待っているお客さまに向けて、一言お願いします。

自信作になっております。今までのトマたまに、牛カツの脂の“おいしさ”や“甘み”がプラスになっています。そして、トマたまのファンの皆さまに喜んでもらえる商品に絶対なっていると思いますので、今までの3種類にプラスして『牛カツトマたまカレーうどん』も楽しんでいただきたいなと思います。

■撮影エピソード

2月某日、春めく日差しの中、丸亀製麺の実店舗にて『トマたまカレーうどん』のTVCM撮影は行われました。今回は松岡さんお1人での出演で、調理シーンから撮影がスタートしました。丸亀製麺開発チームの Cock Court に身を包み、丸亀製麺の厨房に違和感なく溶け込む松岡さんの姿は、さすが『トマたまカレーうどん』の開発者といった印象です。鍋の中のトマたまカレーをかき混ぜるシーンでは、松岡さんが満面の笑みを浮かべながら「おいしくなあれ」とセリフにはない言葉をささやく場面があり、そのわくわくしている様子が現場にも伝わり、終始楽しく撮影が進みました。トマたまとの相性を考え抜きたどり着いた新作『牛カツトマたまカレーうどん』と、人気の『トマたまカレーうどん』『とろける3種のチーズトマたまカレーうどん』『甘口トマたまカレーうどん』、4商品が揃うのは今だけ。それぞれが持つ唯一無二の旨さを、「打ち立て・生」のうどんとともに楽しみください。

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→

《『トマたまカレーうどん』オリジナルタオルが当たる！ Xフォロー&引用ポストキャンペーンを実施！》

新作『牛カツトマたまカレーうどん』の発売および、『トマたまカレーうどん』『とろける3種のチーズトマたまカレーうどん』『甘ロトマたまカレーうどん』の発売を記念して、4月28日(月)～5月7日(水)までの10日間、Xフォロー&引用ポストキャンペーンを実施します。

抽選で500名さまに、トマト、玉子、カレーをモチーフにしたタオルをプレゼント。株式会社TOKIO×丸亀製麺の各社ロゴ入りオリジナルアイテムが登場するのは、これが初めてとなります。

『トマたまをカレーうどん』食べて汗ばんだ肌をぬぐってもよし、『トマたまカレーうどん』を勢いよく食べてだしが飛び散ってもよし、これから暑くなる季節にも活躍すること間違いなしです。

ぜひこの機会に、丸亀製麺公式Xアカウント(@UdonMarugame)をフォローの上、ご参加ください。



※デザインはイメージです。

■キャンペーン名:「#松岡さん今年もトマたまありがとう」Xフォロー & 引用ポストキャンペーン

■キャンペーン期間: 4月28日(月)～5月7日(水)

■応募期間: 4月28日(月)10:30～5月8日(木)10:29 まで

■プレゼント内容: 抽選で500名さまに『トマたまカレーうどん』オリジナルタオルをプレゼント

■応募方法:

- ①丸亀製麺公式Xアカウント(@UdonMarugame)をフォロー
- ②「#松岡さん今年もトマたまありがとう」とトマたまカレーうどんシリーズを食べた感想を書いて、丸亀製麺公式Xアカウントから投稿されるキャンペーン対象ポストを引用ポスト

【注意事項】

※応募期間: 開始時刻や終了時刻は変更となる可能性があります。

※応募可能回数: 本キャンペーンは、期間中お一人さま1回までの応募となります。

※抽選・発表方法: 厳正なる抽選の上、当選者にのみ丸亀製麺公式Xアカウントよりご連絡いたします。

当選されなかった方にはご連絡いたしませんので、ご了承ください。

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。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「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、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索し続けています。

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/>