

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2025年6月27日
株式会社丸亀製麺

子どもから大人まで参加できる、粉からうどんをつくる人気体験コンテンツ 延べ1.6万人が来場した、満席続出の体験特化型施設 **丸亀製麺「手づくり体験教室」が関西に初出店！**

～2025年7月12日(土)大阪府・守口市に誕生！6月27日(金)より予約開始～
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

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、食の感動体験を探索し、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、体験特化型施設「手づくり体験教室」を2025年7月12日(土)に大阪府守口市にオープンいたします。また、オープンに先立ち6月27日(金)より、施設公式サイトにて予約受付を開始いたします。

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



《大阪・守口の地から新たな「食の感動体験」を紡ぎ、育む丸亀製麺「手づくり体験教室」》

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、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実施しています。身近なご家族やご友人と共に体験することで、いちから手づくりでものをつくる楽しさを感じていただくことを目的とした施設が「手づくり体験教室」です。

丸亀製麺初となる体験特化型施設「手づくり体験教室 東京・立川」では、2023年11月の開業以降、延べ1.6万人を超える多くのお客さまに全国からお越しいただきました。ご家族や大切な方と楽しみながらうどんを粉から手づくりし、一緒においしく食べるという尊い時間を過ごしていただいています。実際に参加していただいた方からは、「手づくりの大切さをもう一度教えていただけた。とても楽しい最高のイベントでした!」「自分でつくったうどん、また違ったおいしさがあり良かったです!」「またこの教室に帰ってきたいです!」といった嬉しいお声を多数いただくなど、大変ご好評をいただいています。

この度、「ぜひ、自分の住む街にも体験教室を作ってほしい」というお客さまからのお声と、「食の感動体験」を一人でも多くの方に体験していただきたいという想いから、大阪府守口市に新たな施設をオープンする運びとなりました。お子さま連れのご家族が多く住むエリアのため、ぜひご家族で足を運んでいただきたいのはもちろんのこと、大人の方にもご利用いただけるよう、仕事終わりなどにも気軽に参加しやすい、夜の時間帯の開講も予定しております。

「手づくり体験教室 エル守口」にて、関西のお客さまと共に新たな「食の感動体験」を紡ぎ、育んでまいります。

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→

《校長先生のご紹介》

「手づくり体験教室 エル守口」には、「手づくり体験教室 東京・立川」の和田校長がやってきます。その気さくさとうどんづくりへの情熱から、お客さまから愛される和田校長。麵職人※でもあるので、うどんづくりへの知識も深く、おいしいうどんをつくるためのサポートを行います。手づくり・できたての楽しさ、大切さを学びながら、一緒に楽しく、うどんづくりをしましょう！

※ 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。



校長: 和田 準平

関西の皆さま、はじめまして。

この手づくりの体験を通じて、皆さまと一緒に楽しい時間を過ごしていきたいと思います。「手づくり体験教室 エル守口」のオープンへ向けて、今からわくわくが止まりません！スタッフ一同、皆さまと会えることを心より楽しみにしています。これからどうぞよろしくお願いいたします。

《体験プログラム概要》

ご参加者は、「うどん」「天ぷら」づくりをご体験いただけます。

また、お子さまは色とりどりのオリジナル麵職人制服に着替えてご参加いただけます！

①まずは生地づくりから！

使う素材は国産小麦と塩と水。つくり方は一緒でも混ぜる人によってうどんに違いが出ます。



②生地を“鍛える”足踏み♪

手づくり体験教室オリジナルの「足踏みダンス」で生地を鍛えよう。コシがあっておいしい麺を想像しながら、楽しく、力強く、足踏み！



③オリジナルのかき揚げがつくれる！

数種類の野菜から自由選べて、スタッフが目の前で、あなたただけのかき揚げを揚げさせていただきます！



④できたてをみんなでおいしく！

うどんや天ぷらをついに実食。
自分でいちからつくったから、最高においしい！



《ご予約の流れ》

開催要項の確認やご予約は公式サイト(<https://jp.marugame.com/tedukuri-class/>)で対応しています。



お知らせ

予約サイトで開催日程や予約枠をお知らせします。



お申込み&お支払い

ご登録いただいたメールアドレス宛に
仮予約のメールが届きます。
24時間以内に空メールを送信ください。



ご予約確定

確定メールが届きましたら予約完了となります。
ご予約いただいた3日前に
告知のメールが届きます。

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→

《丸亀製麺「手づくり体験教室 エル守口」施設概要》

- ◆住所 〒570-0056 大阪府守口市寺内町2-1-10 エル守口 西ブロック1F
- ◆駐車場 なし ※近隣の駐車場、もしくは可能な限り公共交通機関のご利用をお願いいたします。
- ◆開館日時 第1部:9:00～12:00 第2部:13:30～16:30
※夏季、冬季等状況により変動はありますので、公式サイトをご確認ください。
※ご参加人数により、変動の可能性もございます。
※受付は開始時間の30分前より実施いたします。開演時間の15分前までにお越しいただき、開演までに着替えや手洗いの準備をお済ませいただくようお願いいたします。
- ◆試食内容 うどん 1人前
ミニお好みかき揚げ 1個 ※お好きな具材をお選びいただけます。
※季節によっては、お作りいただく商品が変更となる可能性がございます。
- ◆体験料金 1名さま 3,300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3年生までのお子さまは中学生以上の方と一緒に申込みください。
- ◆公式サイト <https://jp.marugame.com/tedukuri-class/>
- ◆注意事項 ※手づくり体験教室は2名さま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名さまとなります。
※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。

《全国各地の店舗実施！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。夏休みへ向けて、多くのお子さまにご利用いただけるように開催店舗、回数の拡大を予定しています。

【丸亀製麺「こどもうどん教室」公式サイト】 <https://jp.marugame.com/kodomoudon-taiken/>

丸亀製麺 **こども
うどん教室**



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→

■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、食の感動体験を探索し手づくりの「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/>