

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8月4日  
株式会社丸亀製麺

## こどもが輝く未来の実現に向けて 丸亀製麺『釜揚げうどん』の売上の一部を香川県へ寄付

—“食”を通じた自治体連携で、地域活性化と新たな価値創造を目指す—

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、人々の生活に欠かせない“食”を提供する企業として、“食”を通じた活動を実施しています。その一環としてこの度、こどもたちへの支援を目的に、2025年8月より国内の丸亀製麺全店舗における『釜揚げうどん』の売上1杯につき、1円を香川県へ寄付いたします。

本寄付金は、「こども図書館船事業」や「さぬきこどもの国」の整備に活用される予定です。



株式会社丸亀製麺  
代表取締役社長  
山口 寛

香川県知事  
池田豊人さま

### 【寄付金概要】

- 実施内容 : 丸亀製麺で販売された『釜揚げうどん』1杯につき1円の寄付  
※『釜揚げうどん』は並・大・得のサイズが対象です。  
※『釜揚げ家族うどん』は対象外です。
- 実施店舗 : 全国の「丸亀製麺」
- 開始日 : 2025年8月1日(金)分より
- 寄付先 : 香川県



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、食の感動体験を探求し手づくりの「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/>