

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2025年9月29日
株式会社丸亀製麺

＜丸亀製麺には、すべての店に麺職人がいる。＞

日々、技と感性を研ぎ澄ます麺職人※1たちが毎日粉から打つ
打ち立て・生の「最高の一杯」でお客さまに感動体験を

2025年10月1日(水)より上戸彩さん出演TVCM 放送開始

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、俳優の上戸 彩さんが出演するTVCM丸亀製麺「すべての店に、麺職人がいる」秋篇を2025年10月1日(水)から全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。



一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、毎日粉からうどんを打ち、その場で切って、茹でたてを提供しています。丸亀製麺は本当のおいしさをお届けできるのは「人の手による、手づくり」だけだと信じ、創業以来、徹底して「手づくり・できたて」にこだわっています。2024年春からは、さらにおいしいうどんをお客さまにお届けするべく、日々、技と感性を磨き続け、合格率約3割の厳しい試験に合格した麺職人を、800を超える丸亀製麺のすべての店に配置しています。※2「麺職人」は、その日の気温や気候などによっても味わいや食感に変化が生まれる麺づくりの特性を深く理解し、お客さまにその日その時の「最高の一杯」をお届けするために、日々腕を振るっています。

また、2025年春には、各店舗で1日に何度も丁寧に作るこだわりの「だし」が新しくなりました。麺職人の手から生まれる「打ち立て・生」のうどんに、引き立てのだし。職人たちの想いが詰まったそのおいしさを、ぜひお確かめください。

＜新TVCM 丸亀製麺「すべての店に、麺職人がいる」秋篇＞

今回のTVCM 丸亀製麺「すべての店に、麺職人がいる」秋篇は、丸亀製麺の原風景である讃岐の製麺所をイメージしたセット内で、上戸 彩さんが打ち立て、茹でたての『釜揚げうどん』のおいしさに至福の表情を浮かべるシーンからスタート。うどんを一心に口に運び、「この香りが…」と思わず笑みがこぼれる上戸さん。ふわっと広がる小麦の香りを堪能します。次に薬味をたっぷり入れたつけだしに麺をつけ、すすると「ん～」と満足げに一言。その後、襟元が紺色の制服を着た麺職人が、真剣な眼差しでうどんを茹でる姿が映し出され、「丸亀製麺には、すべての店に麺職人がいる」と上戸さんのナレーションが流れます。

最後に、上戸さんが口いっぱいうどんを頬張り、おいしさを噛みしめている様子で本TVCMは締めくくります。

※1 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。

※2 麺職人が不在の日や時間帯もございます。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

TORIDOLL→

■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺「すべての店に、麺職人がいる」秋篇

放送開始日 : 2025年10月1日(水)

放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

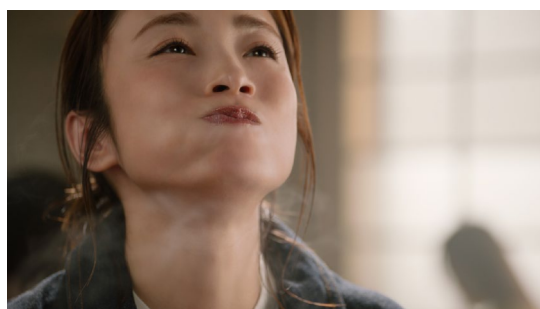
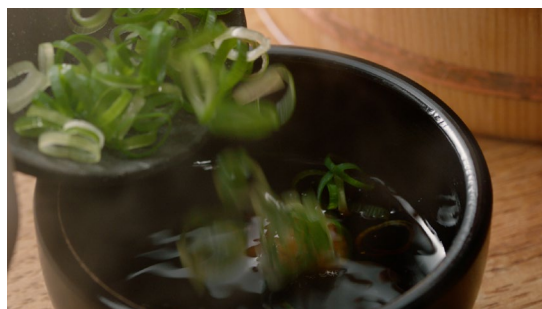
URL : https://youtu.be/vgQ_VQfSI84

特設サイトURL: <https://jp.marugame.com/campaign/2025/>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJljA>

■TVCMカット 丸亀製麺「すべての店に、麺職人がいる」秋篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

TORIDOLL→

■出演者プロフィール



上戸 彩

【生年月日】1985年9月14日

【血液型】O型

【出身地】東京都

1997年、「第7回全日本国民的美少女コンテスト」で審査員特別賞を受賞。

以降、俳優として数多くのドラマ、映画、CMに出演し、幅広く活躍。

2025年7月10日(木)15年ぶりとなる写真集『Midday Reverie』(ミッドデイ・リヴェリー)を絶賛発売中。

2025年9月26日(金)公開の映画『沈黙の艦隊 北極海大海戦』へフリージャーナリスト 市谷裕美役として出演。

《麺職人とは》

丸亀製麺は創業以来、手づくり・できたてのおいしさに飽くなきこだわりを持ち、毎日すべての店で粉から打つうどんを提供し続けています。その中でも、麺づくりに対して、日々、技と感性を研ぎ澄ます麺職人がいます。麺職人は、その日の気温や気候などによっても味わいや食感に変化が生まれる麺づくりの特性を深く理解し、お客さまに今までで「最高の一杯」をお届けするために、日々腕を振っています。

昨年の春、丸亀製麺では800を超えるすべての店で麺職人が誕生しました。おいしいうどんは、国産小麦と塩と水だけ。そう信じて、麺職人たちは日々、技と感性を磨きつづけ、今日もすべての店で、麺一本一本に命を吹き込んでいきます。その手から生まれる、磨きをかけた「打ち立て・生」のおいしさを、ぜひお確かめください。



丸亀製麺の制服は通常白色ですが、麺職人試験に合格をし、麺職人になることができると、襟元が紺色の制服を着用することができます。麺職人は、半永久的な資格ではないため、称号取得後も技術や知識のアップデートは必須。麺職人を目指すスタッフはもちろん、麺職人たちも日々研鑽を積んでいます。

《丸亀製麺のうどんのおいしさを受け継ぐ麺職人制度》

毎日粉から打つ“生きているうどん”を最良の状態で提供するために、お店では毎日季節や材料の状態を見極め、熟成時間などの工程を調整しながら製麺、調理をしています。全国に800店舗以上という規模の飲食店でこの店内製麺を実現しているのは、丸亀製麺だけ。それを支える裏には職人を育てる麺職人制度の存在があります。

全店で店内製麺を行っている丸亀製麺では、製麺技術画一的なマニュアルではなく、各々の判断を伴う職人技として教えています。さらに、技術力向上と教育システムの一環として、2016年より取り入れているのが麺職人制度です。技術や経験によって、一つ星から四つ星まで、4つに分類しています。



麺職人 合計1,813名

一つ星 1,803名

二つ星 10名

※2025年8月末時点、社員を含む。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

TORIDOLL→

《合格率わずか約3割の麺職人試験》

「麺職人」の称号を得るためには、麺職人試験に合格する必要があります。一つ星麺職人の試験においては、実技試験と筆記試験があり、麺づくりの工程ひとつ一つの意味や目的への深い理解が問われます。うどんのおいしさはもちろんのこと、うどんが完成するまでのすべての工程において技術と知識を有しているのかを厳しく審査されます。その合格率は、一つ星麺職人試験で約3割、二つ星麺職人試験となると約1割と突破するのが非常に難しい試験です。この厳しい試験を合格した麺職人たちは、安定したおいしさ以上の「最高の一杯」をお届けするために、日々技と感性を磨きながら粉からうどんを打ち、手づくり・できたてのうどんを提供しています。

《丸亀製麺公式サイトで「麺職人名鑑」公開中！

店舗情報ページでも「この店舗の麺職人」を紹介》

丸亀製麺の麺職人は一様においしいうどんづくりを志し、切磋琢磨しながら腕を磨く一方で、その信念は人それぞれ。丸亀製麺公式サイトでは、それぞれの麺職人がどんな人物なのか、少しでもご紹介する「麺職人名鑑」をご覧ください。全国のお店でうどんを提供する麺職人の「麺職人歴」や「信念」、「食べてほしいおすすめのおうどん」を顔写真や似顔絵とともに掲載しています。

ぜひお近くの店の麺職人を探してみてください。

麺職人名鑑：<https://jp.marugame.com/concept/menshokunin/directory/>

店舗検索：<https://jp.marugame.com/shop/>

《今年の春より、新しくなったこだわりの「だし」で“うどんをもっとおいしく”》

丸亀製麺のだしは、粉から打つうどんと同様に、吟味した素材からすべての店で1日に何度も丁寧に作ります。新鮮なだしは香り高く圧倒的においしい、そう信じているため、手間ひまを惜しみません。朝から、国産小麦、塩、水のみからうどんを打つ傍らで、だしを引いています。

この春、うどんをもっとおいしく食べてほしいという思いから『かけうどん』と『ぶっかけうどん』のだしを新しくしました。新しいだしは打ち立てのうどんの小麦の甘さをより一層引き立て、旨みを感じる味わいに仕上げています。北海道産の真昆布をはじめ、かつお節、サバ節、ウルメイワシ、アゴ（飛魚）などの厳選された複数の削り節をブレンドして使用。真昆布と混合節を数時間おきに丁寧に引き、雑味の少ない澄んだだしに仕上げています。素材から引く“白だし”に、香り豊かな特製の“かえし”を加えることで打ち立てのうどんの味を引き立てる仕立てにしています。うどんに絡めて一口すするとだしの豊かな香りが広がり、そしてどこかほっとします。

新たな「だし」とともに、さらにおいしくなった丸亀製麺のうどんをぜひご堪能ください。



《「しび辛ラー油」と「わかめ」が加わった、全8種の無料薬味・トッピングで“うどんをもっと楽しく”》

「外食はもっと身近なレジャーである」と考える丸亀製麺は、物価の高騰が長く続き、食の選択肢が狭まってくるような日々の中で、“食の楽しみ”さえも失われていくことは、あってはならないと考えます。打ち立て・茹でたてのうどんに、好みの薬味やトッピングを自由にのせて「自分だけの一杯をつくる」体験を通し、一杯のうどんから始まる“食の楽しみ”を存分に感じて笑顔になっていただきたい。そのような思いから、今年5月より無料薬味・トッピングに「しび辛ラー油」と「わかめ」を新たに追加し、全8種類に拡大いたしました。うどんと薬味、トッピングの組み合わせは、なんと3,000通り以上となります。

毎日粉からつくる打ち立てのうどんに、数時間おきに何度もひくだし。そこに8種類の薬味とトッピングでもっと自由に、もっと自分好みに。楽しさがどんどん広がる丸亀製麺で、あなただけの一杯を見つけてください。



ここのうどんは、生きている。

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「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ぶらを、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。

トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。

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/>