

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→

Press Release

2025年10月28日
株式会社丸亀製麺

＜2025年11月、創業25周年を迎える丸亀製麺＞

打ち立てのうどんに、技と想いと感謝を込めて

「創業感謝祭」開催

25年のありがとうを届ける3つの特別な企画で

打ち立てうどんを目一杯楽しむ1ヶ月間

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、おかげさまで2025年11月21日(金)に創業25周年を迎えます。

すべての店に麺職人※がいる丸亀製麺では、一軒一軒すべてのお店で、毎日100%国産小麦、塩、水のみでうどんを打ち、手づくり・できたてにこだわってまいりました。そして今年、日頃ご愛顧いただいているお客さまへの感謝の気持ちを込めて、創業月である11月に創業感謝祭を開催します。全部で3つの企画をご用意しており、創業感謝祭にふさわしい、わくわくするような企画が続々と登場します。手づくり・打ち立てのうどんに、25年分の技と想いと感謝を込めて、丸亀製麺ならではの感動体験をみなさまにお届けします。

25年間のありがとうを込めた「打ち立て・生」のうどんで、みなさまのご来店をお待ちしています。

※ 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。



《心を込めた打ち立てで、感謝の想いをお届けします。丸亀製麺25周年創業感謝祭》

＜第1弾＞麺匠と麺職人たちによる「うどんであなただの心 打つ夜」

～腕によりをかけた一杯で最高の“おもてなし”～

11月4日(火)～25日(火)の期間、全国6ヶ所の店舗にて開催。

＜第2弾＞創業感謝記念！アプリクーポン進呈

11月2日(日)～30日(日)の期間限定、週替わりで人気メニューがお得に楽しめるクーポンを丸亀製麺公式アプリにて配信。

＜第3弾＞感謝の気持ちを込めてXプレゼントキャンペーン実施！

創業日である11月21日(金)に丸亀製麺公式Xにて丸亀製麺の特別なグッズが当たるキャンペーンを実施。

特設サイトURL: <https://jp.marugame.com/campaign/sogyokanshasai2025/>

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<第1弾> 麺匠と麺職人たちによる「うどんであなただの心 打つ夜」

～腕によりをかけて一杯で最高の“おもてなし”～

丸亀製麺のおいしさの軸を決め、全国の職人へ技術と想いを伝承している麺匠（めんしょう）と、麺づくりに対して日々技と感性を磨き続ける各地域の麺職人、そして従業員が一丸となって提供する手づくり・できたてのうどんを味わえるイベントを開催します。

11月4日（火）の東京・立川店を皮切りに、北海道から九州まで全6か所を約1ヶ月間でまわります。麺匠がこのイベントのためだけに特別に配合した生地を使用し、麺匠と麺職人たちが磨き続けた技術と感性から生み出される渾身のうどんを、ぜひご堪能ください。



【イベント開催概要】

イベント内容	麺匠と麺職人たちが打つうどんをお召し上がりいただける特別イベントです。 ※特別配合の生地を使用したうどんとなります。 ※通常のメニューラインアップ・販売価格でのご提供となります。
開催店舗 開催日時	■2025年11月4日（火）（東京都）丸亀製麺 立川店 ■2025年11月10日（月）（北海道）丸亀製麺 西宮の沢店 ■2025年11月14日（金）（千葉県）丸亀製麺 我孫子店 ■2025年11月17日（月）（京都府）丸亀製麺 京都伏見店 ■2025年11月18日（火）（三重県）丸亀製麺 鈴鹿三日市店 ■2025年11月25日（火）（福岡県）丸亀製麺 福岡賀茂店 ※開催時間は、18:00～20:00を予定しております。
注意事項	※イベントの開始及び終了時間は状況により前後する場合がございます。 ※イベントの開催は変更や中止となる場合がございます。変更や中止する際は該当店舗及び丸亀製麺公式Xアカウント(@UdonMarugame)にてお知らせをいたします。 ※イベント中に丸亀製麺スタッフによる写真や動画撮影が行われる予定のため、お客さまが映り込む場合がございます。丸亀製麺公式SNS等に掲載される場合がありますので、あらかじめご了承ください。

<イベントでぜひ味わっていただきたい、麺そのもののおいしさを味わう『釜揚げうどん』>



本イベントで特にお召し上がりいただきたいのが、『釜揚げうどん』。丸亀製麺の看板商品である『釜揚げうどん』は、毎日店で、100%国産小麦と塩と水のみでつくる「打ち立て・生」のうどんを提供する丸亀製麺だからこそ自信を持っておすすめできる一杯です。ご注文をいただいてから、茹で釜から直接うどんをすくいあげ、桶に盛り付けご提供します。水で締めないため、表面が毛羽立ち、お店で数時間おきにつくる香り高いだしがよくからみます。中はもちっとした食感で、すする度にふわっと小麦の香りが広がり、麺そのもののおいしさをご堪能いただけます。

<記念ステッカーがもらえる！>

麺匠と麺職人たちによる「うどんであなただの心 打つ夜」にご参加いただいた方には、創業以来の看板商品『釜揚げうどん』と麺職人たちをモチーフにした創業感謝祭限定ステッカーをお配りいたします。ここでしか手に入らない限定のステッカーです。

※なくなり次第終了となります。

※画像はイメージです。



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→

《昨年開催時の様子》

昨年11月に開催した際にも、約1ヶ月間で全国各地をまわりました。多くのお客さまにお越しいただき、感謝の想いと、寒い季節に心も体も温まる渾身の一杯をお届けしました。



麵職人とともに『釜揚げうどん』を提供する麵匠



開店前の行列(丸亀製麺 環八平和台)

《麵匠(めんしょう)とは》



全国800店舗を超える丸亀製麺には、たった一人だけ存在する、「麵匠」という称号を与えられている職人がいます。それが麵匠・藤本智美(ふじもとさとみ)です。

全国すべてのそれぞれのお店で店内製麺をしているにも関わらず、どのお店でもおいしいうどんを味わえるのは、丸亀製麺のおいしさの軸を決め、全国の職人へ技術と想いを伝承している麵匠がいるからこそ。

全国の店舗をめぐり、麺の打ち方、茹で方、提供するうどんの味や質、そしてうどんだけではなく店内や接客なども確認します。丸亀製麺全体の品質管理を行うとともに、厳しい試験に合格し知識と技術を習得した麵職人の育成や新卒社員などの教育にも力を注いでいます。

《麵職人とは》

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麵職人がいます。麵職人は、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、日々腕を振るっています。

昨年の春、丸亀製麺では800を超えるすべての店で麵職人が誕生※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、麵職人たちは日々、技と感性を磨きつづけ、今日もすべての店で、麵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、麵職人試験に合格をすると、襟元が紺色の制服を着用することができます。麵職人は、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。麵職人を目指すスタッフはもちろん、麵職人たちも日々研鑽を積んでいます。

※ 麵職人が不在の日や時間帯もございます。



《丸亀製麺のうどんのおいしさを受け継ぐ麵職人制度》

毎日粉から打つ“生きているうどん”を最良の状態を提供するために、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。全国で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麵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、製麺技術を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麵職人制度です。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。

麵職人 合計1,811名

一つ星 1,801名
二つ星 10名



※2025年9月末時点、社員を含む

ここのうどんは、生きている。

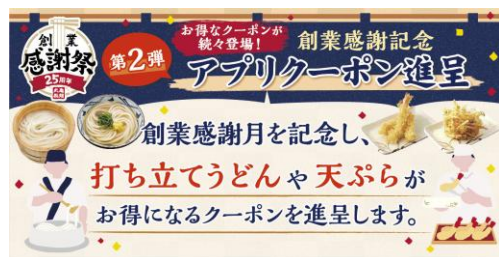
食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

<第2弾>創業感謝記念！アプリクーポン進呈

創業月の11月は、丸亀製麺の手づくり・できたてのおいしさを存分にお楽しみいただきたく、打ち立てうどんや店内で丁寧に仕込む天ぷらをいつも以上にお得に楽しめるクーポンをご用意します。この秋新登場、ガツンとパンチのある『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』に加え、お好きなうどん、お好きな天ぷらが割引になるクーポンを丸亀製麺公式アプリをお持ちの方全員へ配信します。



丸亀製麺の公式アプリをダウンロードいただき、アプリ限定クーポンで丸亀製麺の人気商品をお得にお腹いっぱいお楽しみください。

【配信クーポン内容】



【『旨辛 肉盛りニラ玉ぶっかけうどん』30円引きクーポン】

・配信期間:11月2日(日)～11月9日(日)

食欲の秋にぴったり。打ち立てうどんに8種の具材で、そのまま食べても・まぜてもうまい一杯です。



【お好きな天ぷら 30円引きクーポン】

・配信期間①:11月2日(日)～11月9日(日)

・配信期間②:11月20日(木)～11月30日(日)

天ぷらの人気No.1のかしわ天から季節限定商品まで、お好きな天ぷらをお選びいただけます。



【お好きなうどん 30円引きクーポン】

・配信期間:11月10日(月)～11月19日(水)

【お好きなうどん 50円引きクーポン】

・配信期間:11月20日(木)～11月24日(月)

定番商品から期間限定商品まで、全メニューの中からお好きなうどんをお選びいただけます。



【近日公開のクーポンも！】

・配信期間:11月25日(火)～11月30日(日)

クーポンの内容は近日公開いたします、お楽しみにお待ちください！

※画像はイメージです。

■配信期間

2025年11月2日(日)～11月30日(日)

※予告なく、クーポン内容や配信期間が変更となる場合がございます。

■注意事項

- ・丸亀製麺公式アプリをお持ちの方のみ対象となります。
 - ・アプリクーポンは、必ずお会計の際にご提示ください。
 - ・配信期間中に丸亀製麺公式アプリをダウンロードしたお客さまもご利用いただけます。
 - ・「うどん札」との併用は可能です。
 - ・アプリクーポンにはそれぞれ利用条件があります。
- ご利用の際は、アプリで各クーポンの使用上の注意をご確認ください。

《丸亀製麺公式アプリについて》

丸亀製麺公式アプリは、お得なクーポンや季節限定商品の情報を無料でお届けしています。お会計ごとに来店スタンプが貯まり、貯まったスタンプはお得なクーポンと交換可能です。さらに、お品書きや店舗検索などもご利用いただけます。

【丸亀製麺公式アプリのダウンロードはこちらから】<https://jp.marugame.com/shop/app/>

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→

<第3弾>感謝の気持ちを込めて Xプレゼントキャンペーン実施！

創業感謝祭オリジナルグッズセットが抽選で当たる！丸亀製麺公式Xキャンペーン

丸亀製麺の創業日である11月21日(金)にXフォロー&引用ポストキャンペーンを実施します。「#丸亀製麺の誕生日を一緒に祝おう」をつけて、今年の丸亀製麺との思い出を引用ポストしていただくと、25周年にちなみ25名さまに、抽選で創業祭感謝祭オリジナル釜揚げうどん桶と丸亀製麺こだわりの『だししょうゆ』と『だしソース』を特製ギフトボックスに入れてお届けします。

創業感謝祭オリジナルグッズをぜひこの機会にゲットしてください！

さらに、ご参加いただいた方全員にもれなくお得なクーポンを差し上げます。詳細は丸亀製麺公式Xアカウントをフォローしてお待ちください。

【丸亀製麺公式Xアカウント】

@UdonMarugame <https://x.com/UdonMarugame>

※キャンペーン内容は、予告なく変更となる場合がございます。



■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作り続けています。

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、こ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/>

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、本能が飲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/>