

讃岐うどんをテーマに太く、長く、強く、繋がっていく2日間、開幕！ 「丸亀うどん祭り2025」初日開催レポート

丸亀市民を中心に総勢315名が挑戦し“最大のうどん試食イベント”としての
ギネス世界記録™達成や、大反響の師弟コラボうどんが登場！

さらに上戸 彩さん、松岡 昌宏さんも駆けつけ、
讃岐うどんへの熱気が丸亀市全体を包んだ1日に。

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、讃岐うどんのように太く、長く、強く、繋がっていくことをテーマに、「丸亀うどん祭り2025」を2025年11月21日(金)・22日(土)の2日間にて初開催いたします。

本イベントは丸亀市市制20周年と丸亀製麺創業25周年という記念すべき節目に、讃岐うどんの原点と進化を五感で感じてもらうため、丸亀製麺と香川県丸亀市、日本うどん協会など多くの関連団体が協力し合い共に創りあげた一大プロジェクトです。

開催初日となった11月21日は丸亀城内芝生広場を中心に、開会式や「ギネス世界記録™ 最大のうどん試食イベント」、「丸亀食いっぷり! グランプリ!」など、讃岐うどんを通じて人とまちがつながるプログラムを多数実施。丸亀製麺 ブランドアンバサダーの上戸 彩さんやスペシャルゲストの松岡 昌宏さんも登場し、丸亀市の皆さまをはじめ、たくさんの方にご来場頂き、大盛況で幕を開けました。

2日目となる11月22日には、“うどん県副知事”要 潤さんをお招きし松岡 昌宏さんと対談するコンテンツや讃岐うどん職人による、日本一の「手打ち」の祭典「SANU-1 GRAND PRIX」など、さらなる見どころが続きます。ぜひ、明日の「丸亀うどん祭り2025」にもご期待ください。



初日のハイライト①: 平日にも関わらず、開会式には2,000名以上の行列が！ “手づくり・できたて”の原点から、地域共創の未来へ「丸亀うどん祭り2025」開幕

午後1時、丸亀城内芝生広場に鳴り響いた太鼓の演奏とともに「丸亀うどん祭り2025」が開幕。オープニングアクトでは地元の娑婆羅太鼓と“うどんアーティスト”小野うどんさんによる手打ちの共演が行われ、観客から大きな拍手が起こりました。続いて今回の主催者である丸亀市市長 松永 恭二さま、株式会社トリドールホールディングス 代表取締役社長兼CEO 栗田 貴也、株式会社丸亀製麺 代表取締役社長 山口 寛の3名が登場。松永さまは「うどんの香りを、丸亀市の魅力を、存分に楽しんでいただきたい。」と語り、栗田は「丸亀市市制20周年、丸亀製麺創業25周年を迎える特別な年に、讃岐うどんの聖地である香川県の丸亀市でイベントを開催できて感謝しています。」、山口は「世界にも日本にも丸亀製麺の魅力を伝えていきたい。」とそれぞれ想いを語りました。

そして、開催にご協力頂いた7団体の皆さまからのご挨拶や「丸亀うどん祭り2025」2日間のイベント内容についてご紹介の後、開幕セレモニーを実施。丸亀製麺 ブランドアンバサダーの上戸 彩さんによる「丸亀うどん祭り2025 開幕です！」という宣言のもと、“うどん”くす玉が弾けました。



初日のハイライト②:上戸 彩さん・松岡 昌宏さんも丸亀市の皆さまと挑戦 「最大のうどん試食イベント/Largest udon tasting event」として

ギネス世界記録™に認定！

開会式の熱狂が冷め止まぬまま、午後2時半より3種類以上の異なる「うどんメニュー」をテイスティングした人数に基づくギネス世界記録™への挑戦がスタート。丸亀製麺の『ぶっかけうどん』『甘ロトたまカレーうどん』、日本うどん協会による『醤油うどん』を合わせた3種の“打ち立て”の試食に、丸亀市内にある大手前丸亀中学校と藤井中学校の生徒、その他丸亀市の職員や市民など総勢315名が挑戦しました。

まず、参加者を代表して大手前丸亀中学校2年生山本 柚奈さんと藤井中学校1年生田淵 聖菜さんのお二人から、「目指せギネス世界記録™達成！心をひとつに、いただきます！」と高らかに宣誓。続いてゲストの上戸 彩さんと松岡 昌宏さんの「ギネス世界記録™達成するぞ！」という掛け声で会場は熱気に包まれます。そして松岡さんをはじめ、今回実食するうどんの開発担当者からこだわりについて説明が行われ、実食がスタート。一斉にうどんをすすする音が丸亀城内芝生広場全体に響きわたりました。順調に食べ進めていき、認定員によるチャレンジの審査へ。審査中には上戸さん・松岡さんへの質問コーナーも実施され、会場の盛り上がりは一段と高まりました。

そして審査を終えた認定員から「315名が参加の最大のうどん試食イベント」としてギネス世界記録™に無事認定され、会場の盛り上がりは最高潮に。歓声と拍手の中ステージは閉幕いたしました。

■ギネス世界記録™ 認定内容

記録タイトル:「最大のうどん試食イベント / Largest udon tasting event」

記録達成日:2025年11月21日(金)



初日のハイライト③: 県外からも多数の参加！

讃岐うどんを一番おいしそうに食べる人を決める「丸亀食いっプリ！グランプリ」 初代グランプリに輝いたのは香川県在住の小笠原 真之さんに決定！

タ方のステージでは、「讃岐うどんを一番おいしそうに食べる人」を決める「丸亀食いっプリ！グランプリ」を開催。多数の応募者の中から選ばれし10名が各々の想いを力いっぱい語りながら、渾身の“15秒の食いっプリ”を披露しました。それぞれの食いっプリについて、審査員で丸亀市出身の中野 美奈子さんは「食べた後の笑顔がとても素敵でした。」とコメントし、人気うどん店「SIRAKAWA」の店主、白川 陽一さんは「もう見た目からしておいしそうに食べますよね。」と嬉しそうに感想を語ります。全員の食いっプリの披露が終わると、上戸さんは「おいしそうに食べている姿を見ると、幸せな気持ちになりますね。」と感想を口にしました。そして審査の結果、香川県在住の小学生、小笠原 真之さんが栄えある初代グランプリに選ばれました。小笠原さんは「1位になれると思っていなかったのもめっちゃ驚いています！」と喜びを語りました。

■「丸亀食いっプリ！グランプリ」結果

- ・グランプリ: 香川県在住 小笠原 真之さん
- ・準グランプリ: 徳島県在住 淵川 祐胤さん
- ・第3位: 香川県在住 高地 直人さん



初日のハイライト④:

うどんで繋がる“師弟の絆”、「一夜限りの幻のコラボうどん」も大好評！

日が沈むころ、丸亀城内芝生広場のキッチンカーには長い行列ができていました。行列に並ぶ人たちのお目当ては、讃岐うどんの名店同士による“師弟コラボ”で実現した「一夜限りの幻のコラボうどん」。ステージではそれぞれの店主が登壇し、今回のコラボメニューへのこだわりを語りました。

■「一夜限りの幻のコラボうどん」概要

- ・「ジャンボうどん高木×純手打うどんよしや」提供『金揚げうどん』（「ジャンボうどん高木」さまのだし、「純手打ちうどんよしや」さまのうどん）
- ・「手打うどん丸亀渡辺×手打うどん竹寅」提供『かけうどん』（「手打ちうどん丸亀渡辺」さまのだし、「手打うどん竹寅」さまのうどん）



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→

丸亀製麺の歴史やこだわりに触れるコンテンツ、お子さまが手づくりうどんづくりを体験できるコンテンツまで！“讃岐うどん”一色に

その他にも「丸亀うどん祭り2025」限定の「丸亀うどん一つ屋」や、丸亀製麺の歴史とこだわりを体感できる「丸亀製麺体験ブース」、青空のもとでうどんづくり体験を行う「青空うどん教室」なども登場。うどんづくりを体験する親子や讃岐うどんを食べ笑顔を増かべる人々など、一日を通じて、うどんの香りと笑顔に包まれ、まさに“讃岐うどん文化の原点と進化”を感じるお祭りとなりました。



「丸亀うどん祭り2025」開催概要



丸亀製麺と丸亀市の交流が始まったのは2011年。株式会社トリドールホールディングス 代表取締役社長 兼 CEO 栗田が丸亀市の文化観光大使に就任し、丸亀製麺の店舗に「丸亀お城まつり」のポスターを掲示する取り組みから始まりました。その交流から十余年、対話を重ねる中で、私たちは互いの内に秘めたビジョンを分かち合ってきました。

歴史ある伝統文化を未来へ繋ぎ、地域に新たな活気を生み出そうとする丸亀市。手づくり・できたてのうどんの感動を日本のみならず世界中に届けたいと願う丸亀製麺。それぞれの想いが重なり合い、2022年「地域活性化包括連携協定」の締結へと結実しました。

そして、本年実施となる「丸亀うどん祭り2025」は、これからの未来を創造する新たな出発点と捉え、市民の皆さま、地域のうどん店の皆さま、未来を担う子どもたち、そして全国から訪れるうどんを愛する人々と共に讃岐うどんの魅力を体験し、発見できるお祭りとなるよう五感の全てで味わう食の感動体験をお届けします。

【名称】丸亀うどん祭り2025

【日時】2025年11月21日(金)13:00~20:00予定、11月22日(土)10:00~20:00予定

【場所】香川県丸亀市内各所(丸亀城内芝生広場、市民ひろば、通町商店街、マルタス西側、讃岐広島)

【主催】丸亀市、株式会社トリドールホールディングス、株式会社丸亀製麺

【協力】丸亀商工会議所、丸亀市飯饅商工会、一般財団法人丸亀市観光協会、一般財団法人日本うどん協会、丸亀市中央商店街振興組合連合会、シャッターをあげる会、広島地区活性化協議会

【公式サイト】<https://jp.marugame.com/campaign/marugameudonmatsuri/>

「丸亀うどん祭り2025」讃岐うどんの未来へ繋げるために丸亀市へ売上寄付

今回の「丸亀うどん祭り2025」でご提供する商品や体験の売上の一部は、未来を担う子どもたちの支援や、今後の讃岐うどん文化の発展に繋げるために、丸亀市へ寄付いたします。

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

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、本能が飲む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/>