

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

Press Release

2025年12月3日
株式会社丸亀製麺

《「心的資本経営」を推進する丸亀製麺》

ハピカンオフィサー制度、家族食堂制度に次ぐ、取り組み第3弾として
従業員のご家族や大切な人との時間を創出する
「丸亀ファミリーナイト」を実施
年に一度のクリスマスイブに幸せなひとときを

全国の丸亀製麺※1にて2025年12月24日(水)ディナー営業休業を決定

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、従業員の幸せづくりの一環として実施する「丸亀ファミリーナイト」のため、全国の丸亀製麺の店舗※1を2025年12月24日(水)はランチのみの営業とし、15時30分より休業※2します。

※1 ショッピングセンターを中心とした一部のテナント店舗は営業いたします。

※2 ショッピングセンターを中心とした一部のテナント店舗は、通常通りの閉店時間となります。

丸亀製麺を運営する株式会社トリドールホールディングスは、人的資本経営をさらに深化させた独自の経営手法として、人の“心”を起点とする「心的資本経営」を2025年9月より始動することを発表しました。

「心的資本経営」とは、「従業員の“心”の幸せ」と「お客さまの“心”の感動」を共に重要な資本ととらえ、どちらの“心”も満たし続けることで持続的な事業成長を実現する新たな経営思想です。

「心的資本経営」を推進する丸亀製麺では、これまでに、従来の店長制度を刷新し、新たに「ハピカンオフィサー制度」を導入、2025年11月には「ハピカンキャプテン」の認定式を行い、全国874店舗※3の中から初代ハピカンキャプテンを選出・認定いたしました。また、従業員本人だけでなくその家族にも温かな体験を届けることを目的とした「家族食堂制度」を2026年1月より始動を予定しています。

丸亀製麺における「心的資本経営」の第3弾の取り組みとして、1年に1度の大切な日に、この日ならではの温かい時間を従業員に過ごしてほしいという想いから、クリスマスイブの12月24日(水)に全国の丸亀製麺のディナー営業を休業とさせていただきます。お客さまにおかれましては、大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解をいただきますよう、お願い申し上げます。

※3 2025年10月末時点

休業日: 2025年12月24日(水) 15時30分まで営業
(ラストオーダー15時)

対象店舗: 全国の「丸亀製麺」※1

※1 ショッピングセンター・テナントを中心とした一部の店舗は営業いたします。

詳細は丸亀製麺公式サイト内各店舗ページをご確認ください。

▼丸亀製麺 店舗検索ページ:

<https://jp.marugame.com/shop/>



【ご注意事項】

当日の店舗状況によっては、上記URL内の情報と実際の営業時間などが異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。
また、各店舗の12月24日(水)の閉店時間変更に関しては、予告なく変更となる場合がございます。

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

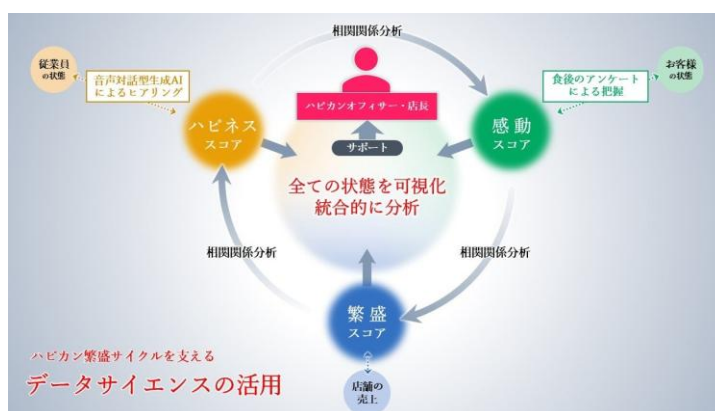
丸亀製麺

TORIDOLL→

■「心的資本経営」とは

トリドールホールディングスが推進する「心的資本経営」とは、「従業員の“心”の幸せ」と「お客さまの“心”の感動」を共に重要な資本ととらえ、どちらの“心”も満たし続けることで持続的な事業成長を実現する新たな経営思想です。

従業員が幸福感(ハピネス)を持って働ける環境が整うことで内発的動機が育まれ、その力が顧客に感動(カンドウ)体験を生み出し、その感動が店舗の持続的な繁盛へとつながります。成果を従業員に還元することで再び幸福度が高まり、感動体験がさらに深化する好循環が生まれます。この好循環をトリドールホールディングスでは「ハピカン繁盛サイクル」と定義しています。



▼「心的資本経営」サイト:

<https://www.toridoll.com/management-philosophy/happiness-capital-management>

■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作り続けています。

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、作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、作りたて、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/>

ここのうどんは、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→



■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。

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/>