

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→

Press Release

2026年2月17日
株式会社丸亀製麺

《心的資本経営を推進する丸亀製麺》

従業員の中学3年生以下のお子さまのお食事を
年間最大12万円分、会社がサポートする新たな福利厚生制度

「家族食堂制度」を2月18日より開始

～クリスマスイブ休業の「丸亀ファミリーナイト」に次ぎ、従業員とその家族の幸せを高める～

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、従業員の中学3年生以下のお子さまの食事を会社がサポートする新たな福利厚生制度「家族食堂制度」を2026年2月18日(水)より開始します。



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、「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として「心的資本経営」を掲げています。「心的資本経営」を推進する丸亀製麺では、1年に1度の大切な日に、家族や大切な人と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、昨年12月24日にクリスマスイブのディナー営業を休業とした「丸亀ファミリーナイト」を実施しました。

全国に877店舗※展開している丸亀製麺は、たくさんの子育てをしながら働く従業員のみなさまに支えられ、運営しています。そんな従業員とその家族を支えたいという想いから、「家族食堂制度」はつくられました。「家族食堂制度」は、丸亀製麺で働く従業員の中学3年生以下のお子さまの食事代をサポートし、従業員が家族と一緒に食事をするあたたかい時間を創出するとともに、子育てや食事づくりの負担の軽減につなげることで、従業員が安心して働ける環境を支えます。制度の開始に伴い、従業員のご家族が気軽に来店する機会を増やすことで、ご家族にとっても身近で親しみのある店を目指します。従業員の働く姿をお子さまが見て、そして知ってもらうことで、従業員に自分の仕事に誇りを持ってほしい、という想いも込められています。「家族食堂制度」の開始にあたり、対象となる従業員からは喜びの声が多く寄せられています。

「家族食堂制度」を通し、従業員とその家族を支えることで、働く一人ひとりの幸福感を高め、その想いがお客さまへの感動体験として広がっていく好循環の起点となることを目指します。

※2026年2月現在。

【実施概要】

- ・実施開始時期 : 2026年2月18日(水)
- ・対象者 : 全国の「丸亀製麺」の店舗で働く従業員の中学3年生以下のお子さま
- ・提供内容 : お子さま1名につき月額最大1万円の食事支援

【心的資本経営とは】

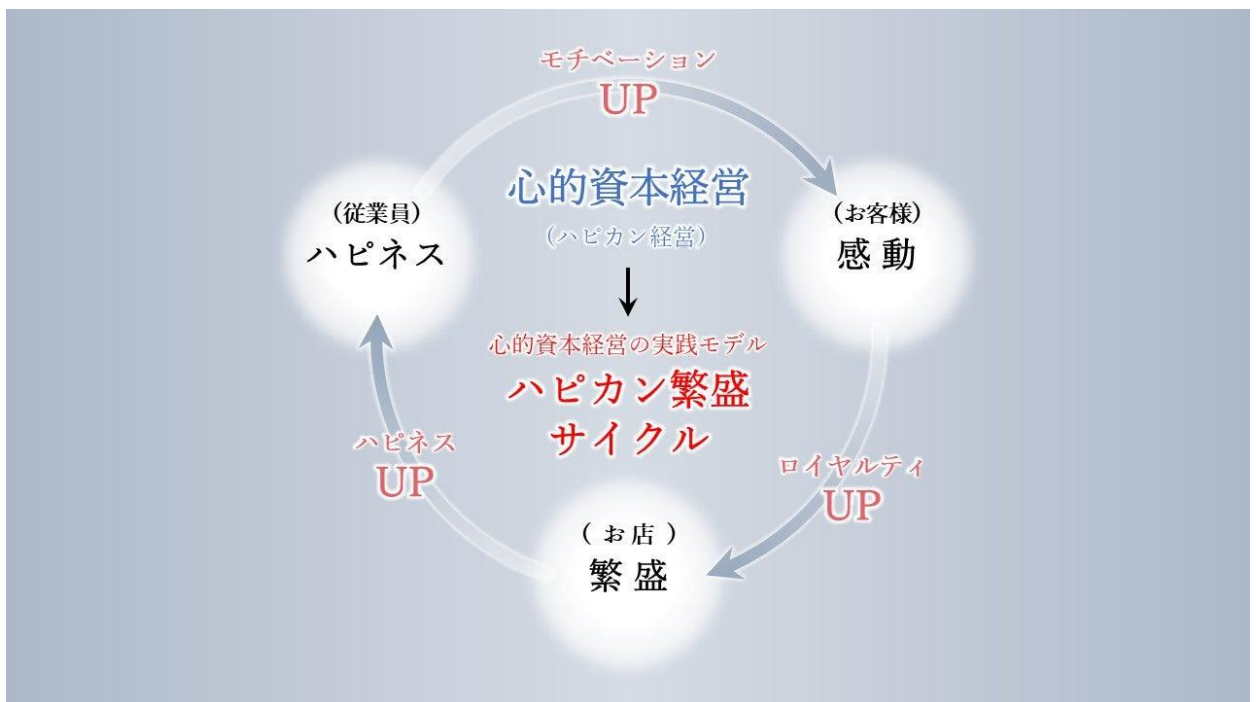
「従業員の“心”の幸せ」と「お客さまの“心”の感動」を共に重要な資本ととらえ、どちらの“心”も満たし続けることで持続的な事業成長を実現する株式会社トリドールホールディングスの新たな経営思想です。「従業員の“心”の幸せ」と「お客さまの“心”の感動」による好循環づくり、そして永続的な人材確保や離職率の改善、求人や教育コストの削減、お店の地元への地域貢献など、様々な価値を長期的に生み出し、グループ全体で持続的な事業成長を目指すものとして、2025年9月より始動いたしました。

昨今労働人口の減少や人材獲得競争の激化に直面する飲食業界においては、省人化・機械化が急速に進んでいます。そのなかでトリドールホールディングスでは創業以来の価値観である「人」が持つ無限の可能性に着目し、あえて省人化・機械化の対極にある「人の力」に最大限注力する経営方針を掲げています。

その中で、丸亀製麺ではその思想を体現すべく「手づくり・できたて」のうどんと、人の温もりが感じられる接客を大切にしています。

【心的資本経営を体現する実践モデル「ハピカン繁盛サイクル」】

顧客の感動体験が積み重なることで支持が高まり、店舗の持続的な「繁盛」へとつながります。さらに、その成果を従業員へ適切に還元することで、再びハピネスが高まり、感動体験の質が深化していくという好循環が形成されます。「心的資本経営」は「ハピネス(幸福)」と「カンドウ(感動)」の頭文字を組み合わせた「ハピカン経営」という呼称で既に全従業員に共有されており、このトリドール独自の実践モデルを「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>

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、食の感動体験を探索し手づくりの「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/>