

このうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀
製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2026年2月20日

株式会社丸亀製麺

丸亀製麺、「Japan Branding Awards 2025」において最高賞となる「GOLD」を受賞

従業員の“心”的感動体験を生む
“心的資本経営”でEX→CX→業績の好循環モデルを確立した点が評価

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、株式会社インターブランドジャパン(東京都中央区、代表取締役会長 兼 社長 兼 CEO:ゴンザロ・ブルーホ)が国内のブランディングを評価する「Japan Branding Awards 2025」にて最高賞となる「GOLD」を受賞いたしました。



【Japan Branding Awardsとは】

2018年、株式会社インターブランドジャパンにより、ブランディングのナレッジプラットフォームとして、優れたブランディングを実行している組織(企業・団体、事業、製品・サービス)を評価し、その活動内容を紹介、社会に広く共有することで、ブランド戦略を展開する企業・団体のさらなる成長の支援を目的に創設された、日本初のブランディングを評価する賞です。2024年より、現在の変化が激しく、先行きが見えにくい環境下におけるブランディングのあるべき姿について広く議論を重ね、評価基準の更新を行いました。

【丸亀製麺の選出理由】インターブランドジャパン社よりコメント

丸亀製麺を大いに評価した理由は、理念やビジョンを掲げるにとどまらず、「心的資本」という抽象概念を経営構造の中核に組み込み、計測・循環・改善のプロセスまで設計し業績に結実させた点です。

約3万人の従業員の幸福度をハピネススコアで定点観測し、顧客の感動体験を可視化。両者の相関を分析し、EX→CX→業績という因果構造を実装。結果として、離職率の改善、採用志望動機の向上、新カテゴリー商品の拡大、2期連続の過去最高売上・利益を実現。感情を再現可能な資本へ転換し、幸福と収益を同時に増幅させた経営モデルは、ブランド価値と業績も同時に増幅させ、人的資本経営の次段階を示すものとして高く評価しました。



【代表取締役社長 山口のコメント】

この度は、このような栄えある賞をいただきまして、誠にありがとうございます。3年前にも、この場で賞をいただきましたが、当時はまだコロナ禍からの立ち直りを模索している段階でございました。受賞を社員に報告した際、本当にみんなが喜んでいたのを今でも思い返します。賞をいただいたことが、従業員にとっても大きな自信へ繋がったと感じています。それから3年が経ち、単にブランドを「持続」させるのではなく、さまざまなチャレンジをしながらとどまることなく「成長」させることができたと思っております。近年では「心的資本経営」を掲げ、従業員の心の“幸せ”、そしてお客様の“心の感動”を経営の思想の真ん中に置いた取り組みを行っております。今回受賞した賞に恥じることのないように、これからもたくさんの「感動体験」をお客さまにお届けできる企業になれるよう、精進してまいります。この度は誠にありがとうございました。

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→

【心的資本経営とは】

「従業員の“心”的幸せ」と「お客様の“心”的感動」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”的幸せ」と「お客様の“心”的感動」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、推進しています。

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。

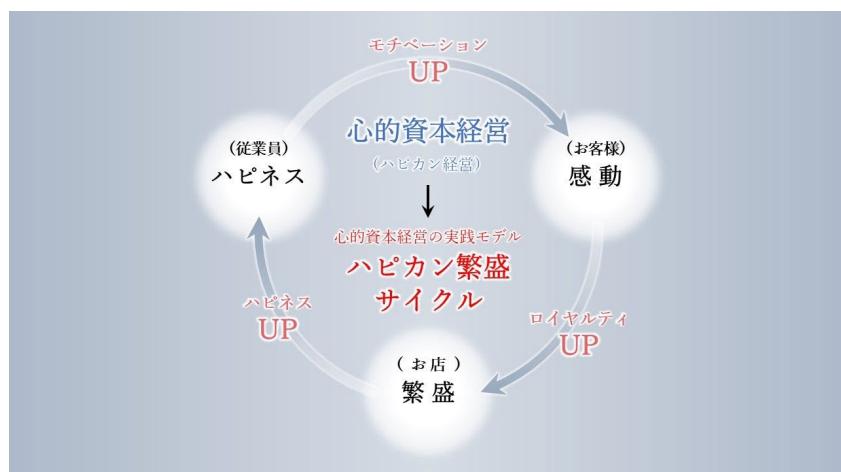
「心的資本経営」を推進する丸亀製麺では、これまでに、従来の店長制度を刷新し、新たに「ハピカンオフィサー制度」を導入、2025年11月に「ハピカンキャプテン」の認定式を行い、全国874店舗※の中から初代ハピカンキャプテンを選出・認定いたしました。また、1年に1度の大切な日に、家族や大切な人との温かい時間を従業員に過ごしてほしいという想いから、2025年12月24日にクリスマスイブのディナー営業を休業とした「丸亀ファミリーナイト」を実施。2026年2月より、従業員の中学3年生以下の子供の食事を会社がサポートする新たな福利厚生制度「家族食堂制度」を開始しました。従業員とその家族を支えることで、働く一人ひとりの幸福感を高め、その想いがお客様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。

※2025年10月末時点



【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→

■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、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/>



■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、味覚だけでは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”とお客様の“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/>