

ここのうどんは、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3月31日
株式会社丸亀製麺

二宮和也さん・池田エライザさんTVCM初共演 鉄板風グリルパンから直接かつ喰らう！うどんと飯の“禁断のタッグ”！ 本能全開ッ!!「丸亀うどんメン」爆誕ッ！

新TVCM 2026年4月7日(火)より全国で放送開始

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、食の感動体験を追求し、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、二宮和也さんと池田エライザさんが共演する新TVCM 丸亀製麺「本能全開ッ!! 丸亀うどんメン誕生」予告篇を2026年4月3日(金)より放送。さらに、お二人がそれぞれ出演する計4つの新TVCMを2026年4月7日(火)より全国(一部地域を除く)で放送開始いたします。



今回、新カテゴリー商品として「丸亀うどんメン」を同日より全国の「丸亀製麺」にて発売開始します。AIによる最適化やあふれる情報から常に正解を選ぶことを強いられ、感情よりも合理性が優先される現代。衝動的で感情的な「食べたい!」が薄れて、計画的で合理的な食選択ばかりが美德になってしまったら…そのような中で、外食、食の役割を考えたとき、本能を解放し全開になる、そんな食体験がもっとあってよいのではないかと考えます。

TVCMでは二宮和也さんと池田エライザさんが、うどんとごはんを鉄板風グリルパンで豪快に焼き上げる香ばしい音と香りに突き動かされ“本能全開ッ!!”で実食します。うどんとごはんが一体となったふわっ、もちっ食感の「丸亀うどんメン」。二宮さんは特製ソースにスパイスを効かせ、香ばしく焼きあげた「やみつきソース味」、池田さんはねぎ塩だれにスパイスが香る「やみつきねぎ塩味」を、無我夢中に食べすすめ、初共演とは思えない息の合った食べっぷりを披露しています。

《うどんと飯の“禁断のタッグ”! 新カテゴリー「丸亀うどんメン」

目の前のおいしさにただ無我夢中で喰らいつく、二人の“本能全開ッ!!”な姿にご注目!》

今回のTVCMは、うどんとごはんが鉄板風グリルパンの上で衝撃の出会いを果たすシーンから始まります。じゅわっと立ちのぼる香ばしい湯気と音に、思わず抗えず引き寄せられる二宮さんと池田さん。期待に目を輝かせ、「丸亀うどんメン」を前にした二人の“食べたい”という野生的な欲求が爆発し、無我夢中にかつ喰らいます。ひと口食べた瞬間、日々の理屈を置き去りにしたような、まさに“本能全開ッ!!”な食べっぷりで、「GO!! CRAZY!!」の掛け声とともに加速していく二人は必見です。またラストは、『丸亀うどんメン やみつきソース味』と『丸亀うどんメン やみつきねぎ塩味』それぞれの「誕生!!」を告げる力強いカットで締めくくります。熱々のグリルパンから立ちのぼる視覚を奪う湯気、聴覚を刺激する焼ける音、嗅覚を支配する香り、味覚を虜にする圧倒的破壊力のある味わいに、本能を呼び覚ますエネルギーな世界観をお楽しみいただけます。

メイキング映像では、二宮さん・池田さんが緻密に動きを確認しながらも、実食が始まるとカメラを忘れて夢中で頬張るリアルな姿や、撮影の合間に見せる晴れやかな笑顔を余すところなく収録。インタビュー映像では、お二人の本能を突き動かした「丸亀うどんメン」のおいしさや商品の魅力について語っていただきました。TVCMと合わせて、ぜひご覧ください。

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→

■新TVCM概要

タイトル: 丸亀製麺「本能全開ッ！丸亀うどんメシ誕生」予告篇(15秒)

放送開始日: 2026年4月3日(金)

放送エリア: 全国(一部の地域を除く)

URL: <https://youtu.be/tAeevat2uLY>

タイトル: 丸亀製麺「本能全開ッ！丸亀うどんメシ誕生」ソース篇

URL: <https://youtu.be/l2bsPeED5nY>

タイトル: 丸亀製麺「本能全開ッ！丸亀うどんメシ誕生」ねぎ塩篇

URL: <https://youtu.be/YndcCUSp6BY>

タイトル: 丸亀製麺「本能全開ッ！丸亀うどんメシ誕生」ソース&焼うどん篇

URL: <https://youtu.be/xW6Q7wvix6A>

タイトル: 丸亀製麺「本能全開ッ！丸亀うどんメシ誕生」ねぎ塩&焼うどん篇

URL: https://youtu.be/sgxcFaZTp_M

放送開始日: 2026年4月7日(火) より順次放送開始

放送エリア: 全国(一部の地域を除く)

丸亀製麺「本能全開ッ！丸亀うどんメシ誕生」インタビュームービー

URL: <https://youtu.be/5l2TLORdp-0>

丸亀製麺「本能全開ッ！丸亀うどんメシ誕生」メイキングムービー

URL: <https://youtu.be/kErLFevqzbl>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJA>

※公式YouTubeにて、3月31日(火)13時からご覧いただけます。

■二宮和也さん、池田エライザさんを「パッションサポーター」に任命！

「丸亀うどんメシ」のコンセプトである「GO!! CRAZY!! 本能全開ッ!!」を体現するにあたり、理屈を超えた本能的な表現力と、見る人を引き込む圧倒的な存在感を持つ二宮和也さん、池田エライザさんを「パッションサポーター」として任命しました。「丸亀うどんメシ」を食べて本能全開ッ!!になる食体験をサポートします。

■出演者プロフィール



二宮和也(にのみや かずなり)

1983年6月17日生まれ、東京都出身。

1999年、「嵐」のメンバーとしてデビュー。

映画やドラマ、バラエティ、CMなど幅広く活躍。最近の主な出演作品に映画『ラーゲリより愛を込めて』『アナログ』『8番出口』、ドラマ『ブラックペアン』シリーズなど。

2016年、映画『母と暮せば』で日本アカデミー賞最優秀主演男優賞を受賞。



池田エライザ(いけだ えらいざ)

1996年4月16日生まれ 福岡県出身。女優、歌手、監督。

2009年、「ニコラモデルオーディション」でグランプリを受賞しモデルとしてデビュー。

現在は映画やドラマを中心に幅広く活躍。主な出演作に映画『貞子』『真夜中乙女戦争』、ドラマ『舟を編む 〜私、辞書つくります〜』、『海に眠るダイヤモンド』などがある。2020年には、映画『夏、至るところ』で映画監督も務めた。

音楽活動ではELAIZA名義でアーティストとしても活動するなど、多方面で活躍の幅を広げている。

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→

■TVCMカット 丸亀製麺「本能全開ッ！丸亀うどんメシ誕生」ソース篇

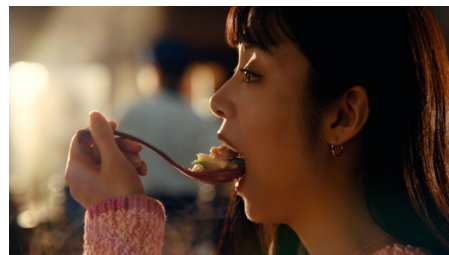
※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



※CM上の演出です。熱い部分には直接触れないでください。

■TVCMカット 丸亀製麺「本能全開ッ！丸亀うどんメシ誕生」ねぎ塩篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



※CM上の演出です。熱い部分には直接触れないでください。

■撮影エピソード

今回のTVCMの見どころは、二宮和也さんと池田エライザさんの初共演、そしてお二人の“本能全開ッ!!”な豪快な食べっぷりです。

熱々の鉄板風グリルパンで提供される、うどんとごはんを組み合わせた全く新しい商品「丸亀うどんメシ」を前に、思わず驚きの表情を見せた二宮さん。初めて「やみつきソース味」を一口食べた瞬間に、「これこれっ！」と声を弾ませ、濃厚なソースの味わいに引き込まれていました。夢中になって食べ進め、一皿を完食してしまいそうなほどのダイナミックな食べっぷりを見せていました。池田さんの撮影では、「やみつきねぎ塩味」が登場。幼い頃からうどんが大好きだという池田さんは、商品説明を聞くと「最高じゃん！」とテンションが急上昇。一口目から「ワンパクっ！うまっ」と驚き、撮影前ながら思わず箸を進めるお茶目な一面も見られました。実食シーンでは、事前に二宮さんの映像を見た池田さんも負けじと、“本能全開ッ!!”な豪快な食べっぷりを披露。

お二人の熱のこもった様子に、現場全体が元気をもらい、活気ある撮影となりました。

■二宮和也さんインタビュー

Q1.丸亀製麺のTVCM初出演となりますが、オファーを聞いた時のお気持ちや、撮影の感想を教えてください。

僕も丸亀製麺さんのTVCMを通じて、これまで様々な方々や商品、そして企業理念を見てきましたが、そこに自分が加われるとは思っていなかったのも、オファーをいただいた時は本当に驚きました。今回「うどんと飯」という全く新しい商品に携わることができて嬉しいです。撮影は「GO!! CRAZY!! 本能全開ッ!!」というコンセプトのもと、食べるシーンを中心に勢いのあるカットがたくさん撮れたと思います。商品もすごくおいしくて、熱々を食べられるのがとても良く、何度もテイクを重ねましたが、楽しくて、お腹も心も満たされた満足感のある一日になりました。

Q2.新カテゴリー「丸亀うどんメン」を初めて知ったとき、どのような感想を持ちましたか？

正直、驚きました。丸亀製麺さんといえば、のどごしの良さや茹でたてのうどんをそのまま味わうイメージが強かったので、それをごはんと一緒に混ぜて焼くという発想には意表を突かれました。僕が担当したのは『丸亀うどんメン やみつきソース味』ですが、理屈抜きに本能に突き刺さるような、誰もが無我夢中になれるメンになったんじゃないかなと思います。

Q3.「丸亀うどんメン」を撮影で実際に召し上がってみて、いかがでしたか？「GO!! CRAZY!!」（夢中になる）ポイントがありましたか？

鉄板風グリルパンでソースが焼ける香りや音、そして温度まで、まさに五感を刺激される商品でした。香ばしさに食欲をそそられて、食べ始めたら最後、一心不乱に一気にいけてしまいます。ほかのことを考えず、ただ目の前の「丸亀うどんメン」と向き合う時間が生まれるような感覚です。ぜひ皆さんにもこの『丸亀うどんメン やみつきソース味』を食べてほしいですね。一口食べれば、僕が言っている意味が分かっていただけだと思います。ソース味の新鮮さはもちろん、家族や友達同士でワイワイ食べるシーンにもぴったりで、丸亀製麺さんがより僕たちの“日常の食”に近づいてきてくれたなと感じました。

Q4.コンセプトは「GO!! CRAZY!! 本能全開ッ!! うどんと飯!!」ですが、この春、二宮さんが「本能全開ッ!!」するためにしたいこと、ワクワクしていることはありますか？

まずは「丸亀うどんメン」が皆さんの手元に届くこと自体にワクワクしています。忙しい毎日だとは思いますが、ぜひ皆さんも本能全開で食べていただきたいです。目の前のことに本能全開で向き合えたら、きっと楽しい日々が待っているはず。僕自身も、一つひとつの仕事に本能全開で挑みたいです。春先からは海外に行く予定もあるので、そういった新しい環境もテンション高く楽しみたいと思っています。

Q5.最後に、丸亀製麺のお客さまに向けてメッセージをお願いします。

『丸亀うどんメン やみつきソース味』は、濃厚でやみつきなソースに負けないうどんのもちもち感と、ごはんとの一体感で、食べ応えが本当にすごいです。熱いうちに食べなきゃ！と汗ばみながら夢中で食べましたし、ボリュームたっぷりなのにペロッといけちゃいました。音、香り、熱さ、そして味わい。五感全部が夢中になれる、本能に直撃する食体験だと思います。「理屈じゃなく、本能のままに食べる時間」って、実はすごく大事なことです。ぜひ皆さんも、あれこれ考えずに近くの丸亀製麺で、本能全開ッ!!で思いっきり味わってください！

■池田エライザさんインタビュー

Q1.丸亀製麺のTVCM初出演となりますが、オファーを聞いた時のお気持ちや、撮影の感想を教えてください。

子どもの頃からうどんが大好きで、学生時代には「うどんチャレンジ」と称して3ヶ月間毎日お昼にうどんを食べ続けたこともあるくらいなんです(笑)。今回お話をいただいてとても嬉しかった反面、普段からよく丸亀製麺さんに行くので、これからお店に行くのが少し照れくさくなりそうだなと思いました。撮影では、今までにない自分をお届けできたのではないかなと思います。「GO!! CRAZY!!」というコンセプトだったので、無我夢中で食べる姿を全力で表現しました。あんな表情を見てもらうのは少し恥ずかしいですが、楽しみでもあります。撮影前に試食した際、『丸亀うどんメシ やみつきねぎ塩味』も『丸亀うどんメシ やみつきソース味』も“ガツン”とくるのに、ふわっと爽やかな後味もあったんです。その魅力を伝えるために「口に入れた瞬間に風が吹くような演出があったらいいかも！」と、自分から提案もさせていただきました。

Q2.新カテゴリー「丸亀うどんメシ」を初めて知ったとき、どのような感想を持ちましたか？

「うどんと飯」なんて、最高の組み合わせでたまらないなと思いました！私は“ワンパクな食べ物”が大好きなので、聞いた瞬間に「絶対おいしい」と確信しました。特に私は「やみつきねぎ塩味」が大好きなので、撮影をずっと楽しみにしていました。

Q3.「丸亀うどんメシ」を撮影で実際に召し上がってみて、いかがでしたか？「GO!! CRAZY!!」(夢中になる)ポイントはありましたか？

うどんのもちもち感、ごはんの味わい、野菜の甘み、そこに20種類のスパイスと調味料が合わさって、すごく奥行きのある味が魅力です。とにかく一度食べてみてほしいのですが、お行儀よく丁寧というよりは、TVCMの私たちみたいに、女性でもガツと豪快に食べたくなる味だと思います。『丸亀うどんメシ やみつきねぎ塩味』は、味がしっかりしているのですが、不思議とさっぱり食べられますね。

Q4.コンセプトは「GO!! CRAZY!! 本能全開ッ! うどんと飯!!」ですが、この春、池田さんが「本能全開ッ!」で挑みたいことや、ワクワクしていることはありますか？

ジョギングを始めようと思っています！運動不足も気になりますし、春は外が気持ちいい季節なので、走ったり歩いたりして街の景色を楽しみたいです。今まではあまり家から出ないタイプだったので、私にとっては外に飛び出すこと自体が、ある種の“GO!! CRAZY!!”な挑戦なんです。

Q5.最後に、丸亀製麺のお客さまに向けてメッセージをお願いします。

『丸亀うどんメシ やみつきねぎ塩味』は、特製だれに20種類以上のスパイスと調味料が合わさった、ガツンと香るやみつきの味わいです。特に鼻に抜けるガーリックの香りがたまりません！私も撮影を忘れて夢中で食べてしまい、まさに五感が刺激される“本能全開ッ!”の食体験を実感しました。テイクアウト用のBOXも可愛いので、お外で食べるのもおすすめです。うどん好きの私にとっても、全く新しい楽しみ方として大満足な一品でした。ぜひお近くの丸亀製麺で、「丸亀うどんメシ」そして「丸亀焼きうどん」もどちらも思いっきり味わってください！

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→

《どれからかっ喰らう?「丸亀うどんメシ」の味わいは選べる4種!》

ご注文をいただいてから、お客さまの目の前で一皿ずつグリルパンで焼き上げて、そのまま提供します。



『丸亀うどんメシ
やみつきソース味』

■販売価格 : 790円(税込)

もちもちのうどんに、ごはんが一体となったふわッ、もちッ食感! 特製ソースに、スパイスを効かせ、じゅわっと香ばしく焼き上げた一皿は、コク深く濃厚な味わい。



『丸亀うどんメシ
ふわ玉ソース味』

■販売価格 : 890円(税込)

白だしを加えた玉子をやさしく空気を含ませながら焼き上げることで、ふわとろ食感に。まろやかな玉子は濃厚な特製ソースと相性抜群!



『丸亀うどんメシ
やみつきねぎ塩味』

■販売価格 : 790円(税込)

ねぎ塩だれとガーリック香る20種類以上のスパイスと調味料を合わせた特製ソースで香ばしく焼き上げれば、ガツンと食べ応え抜群! 食欲をかき立てる香りがあとを引く、やみつきな一皿。



『丸亀うどんメシ
海鮮ねぎ塩味』

■販売価格 : 980円(税込)

香ばしく殻ごと素揚げした海老と、一口大のいかげそ唐揚げをたっぷり盛り付け。ガツンと香るガーリックに、海鮮のあふれる旨みが口いっぱい広がる、やみつきな味わい!

《うどんだけたっぷり楽しみたい方には「丸亀焼きうどん」! 専用BOXでお持ち帰りも!》



『丸亀焼きうどん
やみつきソース味』

■販売価格 : 790円(税込)

もちもち食感のうどんにやみつきの特製ソースを絡めて焼き上げました。いつもとひと味違うコク深い味わいと香ばしさ。豚肉やキャベツなどの具材とともに、食べ応えある一皿!



お店で提供するのと同じ量を、好きなときに好きな場所でお楽しみいただけます。持っているだけで気分が上がるポップなデザインの専用BOXをご用意いたします。

【商品概要】

■販売期間 : 2026年4月7日(火) ~ 2026年6月上旬

■販売店舗 :

全国の「丸亀製麺」のロードサイド(主に幹線道路沿いにある独立店舗)を中心とした店舗

※店舗により販売開始、終了日が異なる場合がございます。

【店舗別の販売状況はこちら】

https://jp.marugame.com/synced-assets/marugameudonmeshi-pdf/shoplist/shoplist_260407.pdf

※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況により商品の販売を中止させていただく場合がございます。

※一部店舗では販売しておりません。

■備考 :

※グリルパンの持ち手が熱くなっておりますので、お気をつけください。

※1サイズのみ販売です。

※手づくりのため一日の製造数に限りがあり、一時的な欠品や売り切れの可能性があります。

■お持ち帰りについて

※1つにつき50円の容器代を頂戴します。

※お持ち帰りの際は、2時間を目安にお早めにお召し上がりください。

※『丸亀うどんメシ ふわ玉ソース味』のみ、持ち帰り不可となります。

【特設サイトURL】 <https://jp.marugame.com/menu/marugameudonmeshi/>

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《本能全開！「丸亀うどんメン」5つの特長》

①うどんとごはんの絶妙なバランスを実現！こだわりのサイズと比率が生み出す驚きの「ふわッ、もちッ」食感

丸亀製麺に今までなかった、うどんとごはんの驚きの組み合わせ。ごはんの粒との相性を考え、うどんのサイズ感にもこだわり、両者が違和感なく混ざり合う設計にしています。さらに、うどんとごはんの割合にも試行錯誤を重ね、黄金比率にたどり着きました。それにより、うどんの柔らかさとごはんの反発が見事に融合した、独特の「ふわッ、もちッ」食感を生みだしています。そしてもちろん、うどんとごはんだけでなく、豚肉や野菜など具だくさんで、食べ応え抜群でボリューム感のある一皿です。

②うどん屋からソースの香り！？丸亀製麺「初」の鉄板風グリルパンスタイル

これまでになかった、丸亀製麺「初」の鉄板風グリルパンスタイルです。お客さまの目の前で一皿ずつ調理し、焼きたてをご提供します。香ばしく焼けた香りの「やみつきソース味」とパンチの効いた「やみつきねぎ塩味」の2つの味わいが食欲をかき立てます。

③ソースの濃厚な味に負けない、丸亀製麺のうどんだからできる味わい

「丸亀うどんメン」は、ガツンとした味付けに負けない丸亀製麺のうどんだからできる味わいを実現。すべての店で粉からつくる「手づくり・できたて」のうどんだからこその小麦の味が強く、ソースやガツンとした味わいと引き立て合います。

④五感を刺激！本能に直撃する食体験

目の前で熱々のグリルパンで調理され、そのまま提供される、作り手と食べ手の境界線があいまいになるほどのできたて感、視覚を奪うほどの立ちのぼる湯気、聴覚を刺激する焼ける音、嗅覚を支配するソースの香り、味覚を虜にする圧倒的破壊力のある味わい。五感を刺激するうどんと飯の“禁断のタッグ”を、欲望の赴くままに夢中で喰らい尽くしてください。

⑤もちろん、お持ち帰りも対応！

気分が上がるポップなデザインの特典BOXで手軽にお持ち帰りいただけます。仕事や勉強の合間や自炊が面倒な日など、好きなときにお好きな場所で、うどんと飯の“禁断のタッグ”で本能全開ッ!!になりましょう。



《理性ばかり働く時代こそ、本能のスイッチをON！“脳”の観点での「丸亀うどんメン」の役割》

「丸亀うどんメン」は、本能を解放し、全開にする食体験を目指しています。アドバイザーとして脳科学者の枝川先生に「脳と本能(感情)」の仕組みと関係性についてコメントをいただきました。

脳科学者からのコメント

現代は、情報過多の時代です。私たちは日々、多くの情報に触れ、考え、選び、判断することを求められています。こうした環境の中で優位になりやすいのが、理性や制御に関わる大脳皮質の働きです。一方で、感情や本能的な反応に関わる辺縁系の働きには、忙しい日々の中で意識が向きにくくなりがちです。

その結果、気分の切替がしにくくなりがちで高揚感を受け取る余裕が薄れがちです。考えることや正しいことを優先するあまり、気分を切り換えたり、目の前の体験に素直に没入したりする余裕が失われがちです。忙しさの中で、ただただ「おいしい」と感じる瞬間すら遠のいてしまうのではないのでしょうか。だからこそ、ときには理屈や正しさを脇に置き、本能のスイッチを入れましょう。心が高鳴るおいしさや、本能的な感覚が解放される時間を持つことも大切です。

その意味で、うどんとごはんをかけ合わせた「丸亀うどんメン」には、理屈を超えて五感を刺激し、無我夢中で味わう体験となることが期待できます。一種の背徳感すらおいしさの一部として楽しめるその感覚は、情報と判断に追われがちな現代人にとって、日常的に後まわしになりがち「感じることを取り戻す、ひとつのきっかけになり得るのではないのでしょうか。



立命館大学大学院
テクノロジー・マネジメント研究科
教授・脳科学者
枝川 義邦

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

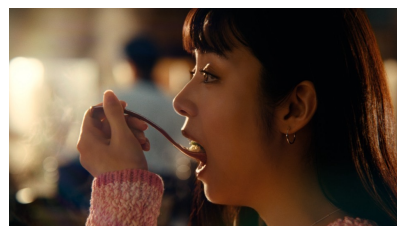
TORIDOLL→

■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、北海道産小麦100%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/>