

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→

Press Release

2026年5月15日
株式会社丸亀製麺

讃岐うどんの名店が丸亀製麺に期間限定で集結！

“讃岐うどん文化”をつなぎ・広げ・高めあう特別な3日間

『讃岐うどん職人祭2026』開催決定！

2026年5月25日(月)～27日(水)丸亀製麺 神田小川町店に6つの名店が登場

～「手打ち」の祭典で優勝に輝いた絶品のうどんも！～

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、讃岐うどんの魅力・文化をつなげて、広げて、高めあうことをコンセプトとした『讃岐うどん職人祭2026』を、2026年5月25日(月)～27日(水)の3日間、丸亀製麺 神田小川町店にて開催します。

昨年の初開催に続き、2年目となる今年は、讃岐うどん職人による「手打ち」の祭典「SANU-1 GRAND PRIX」で優勝した「おうどん 瀬戸晴れ」さま、準優勝の「手打ちうどん 上を向いて」さまをはじめ、讃岐うどんの6つの名店が集結し、本場の讃岐うどんを提供します。

『讃岐うどん職人祭』は、2025年1月に、香川県で人気の「純手打うどん よしや」さま、「おうどん 瀬戸晴れ」さまと共に初開催し、多くのうどん好きの皆さまが来場し、讃岐うどんの魅力を堪能しました。



《ここでしか味わえない共創メニューも登場！本場の味が一挙に味わえる

讃岐うどん文化を未来へつなぐ『讃岐うどん職人祭2026』開催

今年の『讃岐うどん職人祭』は、参加店舗数や企画内容をさらに拡充。讃岐うどんの名店の味が集結するほか、6つの讃岐うどんの名店と丸亀製麺が共同開発した共創メニュー『オリーブ牛 ぶっかけうどん』も登場します。

香川県・小豆島産のオリーブの搾りかすなど、本来は廃棄される資源を飼料として育てられた国産和牛「オリーブ牛」は、コクがありながらもさっぱりとした味わいが特長です。オリーブの葉や搾りかすを再利用することで、環境にも配慮したサステナブルな畜産モデルとしても注目されています。

そんな「オリーブ牛」と掛け合わせるだしは丸亀製麺が提供し、麺は各店のうどんを合わせることで、名店の技と丸亀製麺の情熱が融合した、この3日間しか味わえない特別な一杯が完成しました。

うどんを最大限にご堪能いただきたく、3種類の『食べ比べセット』もご用意しています。温かい『かけうどん』と、冷たい『しょうゆうどん』、丸亀製麺のだしと「オリーブ牛」が融合する『オリーブ牛 ぶっかけうどん』それぞれのうどんの食感と味わいの違いをお楽しみいただけます。さらに、うどん文化を彩る特別なサイドメニューとして、「かなくま餅11号線」さまの『あん餅天』、「山地蒲鉾株式会社」さまの『本造り鯛ちくわ天』、そのほか『高野豆腐天』も限定販売いたします。

また、店内では手切りされる麺が見られるブースも登場します。

職人の魂が込められたうどんを五感で堪能する特別な3日間。丸亀製麺と名店が共に創り出す、ここでしか味わえない“うどんの真髄”をぜひ体験してください。

うどんは多くの人にとって身近な存在である一方、職人がどのように打ち、どのような想いで一杯を仕上げているのかを間近で体験できる機会は多くありません。本イベントでは、讃岐うどん職人の技と情熱を“実演”や“食体験”を通して届けることで、讃岐うどん文化を次世代へとつないでいくことを目指しています。

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→

『讃岐うどん職人祭2026』イベント概要

- ・イベント名：『讃岐うどん職人祭2026』
- ・期間：2026年5月25日(月)～27日(水)
 - 昼の部 11:00～14:00(ラストオーダー13:30)
 - 夜の部 17:00～20:00(ラストオーダー19:30)

【1日目】2026年5月25日(月)

- 昼の部(11:00～14:00)：純手打うどん よしや × 丸亀製麺
- 夜の部(17:00～20:00)：手打ちうどん 清水屋 × 丸亀製麺

【2日目】2026年5月26日(火)

- 昼の部(11:00～14:00)：手打うどん 丸亀渡辺 × 丸亀製麺
- 夜の部(17:00～20:00)：本格手打ちうどん もり × 丸亀製麺

【3日目】2026年5月27日(水)

- 昼の部(11:00～14:00)：手打ちうどん 上を向いて × 丸亀製麺
- お客さま体験(15:00～16:00)：名店職人と学ぶ 讃岐うどん体験
- 夜の部(17:00～20:00)：おうどん 瀬戸晴れ × 丸亀製麺

※各部の商品は数量限定のご用意となりますため、なくなり次第終了となります。

- ・会場：丸亀製麺 神田小川町店
(東京都千代田区神田小川町3丁目3 HF神田小川町ビルディング 1F)
- ・提供数：1,200食 各回200食限定 1日2店×3日 合計1,200食
- ・協力：日本うどん協会

・限定販売予定商品：

『食べ比べセット』 800円

↳『しょうゆうどん』(冷)、『かけうどん』(温)、

『オリーブ牛 ぶっかけうどん』(温・冷)のセット

『しょうゆうどん』 500円

『かけうどん』 500円

『あん餅天』 250円

『本造り鯛ちく天』 250円

『高野豆腐天』 200円



『食べ比べセット』



『あん餅天』



『本造り鯛ちく天』



『高野豆腐天』

【特設サイトURL】https://jp.marugame.com/menu/udonshokunin_matsuri/

※商品の価格は全て税込です。

※いずれも数量限定のためお一人さまうどん1玉、サイドメニュー各種1つまでとさせていただきます。

※他、丸亀製麺人気の『野菜かき揚げ』『かしわ天』『えび天』『いなり』等も販売予定です。

※本イベントの販売商品は店内でのご飲食に限ります。お持ち帰りいただけません。

※外観・商品はイメージです。

※丸亀製麺 神田小川町店は、5月25日(月)～27日(水)の期間は通常の営業を行っておりません。

※開店前に店前にお並びいただくことはご遠慮ください。

※期間中は各種割引・クーポン(うどん札含む)はご利用いただけません。株主優待券・金券はご利用いただけます。

※写真撮影の際は周囲の方へのご配慮をお願いします。

※撮影時の映り込みにはご注意ください。

『SANU-1 GRAND PRIX』とは

今回登場するのは、昨年11月に日本うどん協会とともに香川県丸亀市で開催した「丸亀うどん祭り2025」内の「SANU-1 GRAND PRIX」で優勝した「おうどん 瀬戸晴れ」さま、準優勝の「手打ちうどん 上を向いて」さまに加え、本イベントの理念に共鳴した讃岐うどんの名店「純手打うどん よしや」さま、「手打ちうどん 清水屋」さま、「本格手打ちうどん もり」さま、「手打うどん 丸亀渡辺」さまの計6店です。

「SANU-1 GRAND PRIX」は、全国の讃岐うどん職人が集い、手伸しから製麺まで“手打ち”というフィールドで技と想いを競い合う、「手打ち」の祭典です。

SANU-1 GRAND PRIX

MARUGAME SEIMEN Presents

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→

《手切りされる麺が見られるブースも登場》

店内にはうどんを「手切り」する様子をご覧いただけるエリアもご用意しています。普段はなかなか目にするできない職人の技を、間近でお楽しみください。

《名店職人と学ぶ 讃岐うどん体験について》

5月27日(水)の15:00～16:00にて開催される「名店職人と学ぶ 讃岐うどん体験」は、「純手打うどん よしや」さまによる特別なプログラムです。麺切りや実食など、本場の職人による讃岐うどんづくりを体験いただけます。

自分でつくるという体験で、文化をより深く知り、“技術の共創”を皆さまにも実感いただけます。

ご応募はフォーム (https://reserva.be/marugame_event) で受け付けております。

※抽選で5名さまのみの体験となります。

- ◆体験料金 無料
- ◆参加対象 18歳以上

《オリジナルグッズが当たるスタンプラリーも》

イベント期間中、対象時間帯に名店のうどんを2店分お楽しみいただくと、スタンプを集めることができます。

スタンプを集めた方は、オリジナルデザインの限定グッズや各名店ならではのアイテムが当たる、お楽しみ企画にご参加いただけます。

何が当たるかはお楽しみに。名店の味を楽しみながら、スタンプラリーにもぜひご参加ください。

《『讃岐うどん職人祭2026』とは》



—讃岐うどん文化をつなぎ・広げ・高めあう—

2年目となる今年は、6つの讃岐うどんの名店と丸亀製麺が「共創」。

新しい交流と技術や価値の再発見を重ね、体験を通じた文化継承の第一歩につなげていきます。

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→

【コラボレーション店舗紹介】

1日目

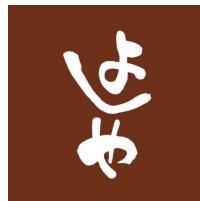
昼の部: 純手打うどん よしや

店主の山下義高氏は、1975年香川県生まれ。小さい頃からうどんを食べて育つ。高校卒業後、東京に出るが旅館を営む高齢の両親を思い、香川に戻る。夜は実家の旅館を手伝うかわら、朝と昼は小さい頃から美味しいと感じていたうどん店で働く。10年の修行ののち、2009年に「純手打うどん よしや」を創業。

機械を使わない手打ち、手切りにこだわり、今では讃岐うどんを代表する店へと成長させた。

2026年4月より丸亀製麺の「讃岐饅頭伝承大使」として活動中。丸亀製麺の職人たちへ向けて、本場讃岐のうどん文化と手打ちの技術を伝えていきます。

店舗紹介動画URL: <https://youtu.be/ZtnnFhBWx0E>



夜の部: 手打ちうどん 清水屋

高松市で日常に寄り添ううどんを提供。手打ち・手切りされた麺に合わせるのには、昆布やイリコ、節類の調和が取れたやさしい味わいのだし。近所の方に気軽に足を運んでもらえる普段使いのうどん屋として、毎日でも食べたい一杯を提供。

店舗紹介動画URL: <https://youtu.be/I1YyJ47Yk4I>



2日目

昼の部: 手打うどん 丸亀渡辺

創業50年。讃岐うどんの本場・丸亀の地で、祖父の代から受け継がれてきた手打ちの技と、伝統のだしを守り続ける老舗。2014年に3代目として店を引き継ぎ、磨き上げてきた確かな味と、真心を込めたおもてなしで、丸亀渡辺ならではの一杯を提供し続ける。

店舗紹介動画URL: <https://youtu.be/vr2RnriH2wE>



夜の部: 本格手打ちうどん もり

手練り・手打ち・手切りの完全手作業で作るうどんは、絹のようなのど越し・弾力・コシの三拍子が揃った、艶やかで力強い麺が魅力。他にも、大きなアナゴがのった看板メニュー「あなご一本揚げぶっかけ」もおすすめ。師匠から受け継いだ技術と心を大切にしている。

店舗紹介動画URL: <https://youtu.be/IB3UDnaW34c>



3日目

昼の部: 手打ちうどん 上を向いて

店主の宅島愛弥氏は、長崎県出身。香川大学在学中に出会った讃岐うどんに魅了され、人材派遣会社での勤務を経て、讃岐うどん職人の道へと進む。讃岐うどんは「人生を変えてくれた存在」であり、そのポテンシャルを最大限に引き出すため、注文を受けてから打ち、切り、茹でる“打ち立て・切り立て・茹でたて”にこだわっている。目の前で仕上げる出来たての一杯を提供し、讃岐うどん本来の魅力をより高め続けている。

店舗紹介動画URL: <https://youtu.be/0bYvImrD2qQ>



夜の部: おうどん 瀬戸晴れ

店主の古賀毅氏は、福岡県出身。高校生の時に食べた讃岐うどんに感動し、うどん職人になろうと心に決め、卒業後高松の名店「本格手打 もり家」に弟子入りし、約13年の修行を積み、東京でのうどん店勤務、香川での鮮魚仲卸会社の経験を経て、2019年5月に高松市新田町にて「おうどん 瀬戸晴れ」を創業。メディアにも多く取り上げられ、日々大行列の大人気店。

店舗紹介動画URL: <https://youtu.be/wurKBdkhI9E>



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るのです。

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た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/>