

Press Release

《「心的資本経営」を推進する丸亀製麺》

昨年に引き続き、従業員のご家族や大切な人との時間を創出する

「丸亀ファミリーホリデー」を実施

全国の丸亀製麺※1にて2026年7月29日(水)休業を決定

心的資本経営始動から約10か月 人材の定着と確保に寄与
離職率約25%低下、在籍人数約4,600名以上増加※2

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「丸亀ファミリーホリデー」のため、2026年7月29日(水)終日、全国の丸亀製麺の店舗を休業いたします。また、7月28日(火)は、店舗メンテナンスのため、閉店時間を繰り上げ、営業時間を短縮いたします。※3

※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 株式会社丸亀製麺に在籍する社員およびPS(パート・アルバイト)の実績。離職率は2025年度比、在籍人数は2026年6月時点の前年同月比。

※3 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。

トリドールホールディングスは従来の店長制度を刷新した「ハピカンオフィサー制度」を同年12月に運用開始。これに先駆けて同年11月に丸亀製麺では「ハピカンキャプテン」の呼称で制度導入。全国874店舗※4の中から初代ハピカンキャプテン5名を選出・認定しました。同年12月24日には、クリスマスイブのディナー営業を休業する「丸亀ファミリーナイト」を実施し、従業員が家族や大切な人と過ごす時間を創出しました。また、2026年2月からは、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」を開始し、従業員とその家族から好評を得ています。「心的資本経営」の推進を通じて、丸亀製麺では離職率の改善や採用人数・在籍人数の増加など、人材の定着と確保の両面で着実な成果につながっています。

この度、7月29日(水)は、昨年に引き続き「丸亀ファミリーホリデー」を実施いたします。お客さまには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。

※4 2025年10月末時点

「心的資本経営」、「ハピカンオフィサー制度」などトリドールホールディングスの経営理念に関する詳細は以下URLをご確認ください。

■「心的資本経営」紹介ページ: <https://www.toridoll.com/management-philosophy/happiness-capital-management>

《丸亀ファミリーホリデー概要》

休業日:2026年7月29日(水)

対象店舗:全国の「丸亀製麺」

※ 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。

各店舗の営業時間は、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7月28日(火)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。

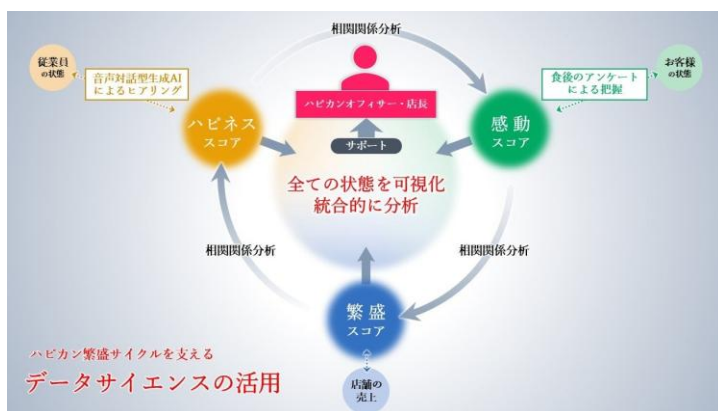
丸亀製麺

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、北海道産小麦100%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、多くのお客さまにご支持いただいています。



【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/>

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、多様な飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感を揺さぶる、本能が歓ぶ感動体験の提供を追求しています。そのためには従業員の“心”の幸せとお客さまの“心”の感動の両方を高める「心的資本経営」が原動力となると信じています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求することで、予測不能な進化を遂げ、世界で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーとなることを目指し、国内・海外で積極的に展開してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>