

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8月7日

株式会社丸亀製麺

丸亀製麺が創設した“讃岐うどん文化の未来へつなぐ取り組み”を日本うどん協会へ継承

讃岐うどん職人が「手打ちの頂点」を決める祭典

「SANU-1 GRAND PRIX 2026」開催決定

香川県丸亀市で開催する決勝へ向け、四国、関東、関西の3拠点で予選
2026年8月7日(金)よりエントリー募集開始

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、食の感動体験を探索し、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「SANU-1 GRAND PRIX」の主催を香川県に拠点を置き、うどん文化の継承や発展、活性化に取り組む「一般社団法人 日本うどん協会」へ引き継ぎ「SANU-1 GRAND PRIX 2026」として開催します。開催に先駆け、予選出場者のエントリー募集を2026年8月7日(金)より開始します。丸亀製麺は、本大会が今後も讃岐うどん文化の発展と職人技術の継承に貢献する取り組みとなるよう、協賛企業として引き続き大会運営をサポートしてまいります。



「SANU-1 GRAND PRIX」は、全国の讃岐うどん職人による、感動を呼び起こす一杯を決めるコンテストです。製麺から提供まで、うどんづくりのすべてをもって競い合い、讃岐うどんを愛する腕利きの職人たちが全国から集結。観る者、食べる者の心を動かす“うどん打ち”が繰り広げられ、最も優れた職人には「SANU(讃岐)No.1」の称号が贈られます。

2025年11月、香川県丸亀市で初開催した、讃岐うどんの原点と進化を五感で感じるイベント「丸亀うどん祭り2025」において、第1回となる「SANU-1 GRAND PRIX」決勝戦を開催しました。全国3か所で行われた各予選を勝ち抜いた7名の職人が集結し、製麺技術やうどんづくりへの想いを競い合いました。厳正なる審査の結果、「おうどん 瀬戸晴れ」古賀毅さまが初代王者に輝きました。このたび、「讃岐うどん文化を未来へつなぐ」という想いを共有する「一般社団法人 日本うどん協会」へ主催を引き継ぎ「SANU-1 GRAND PRIX 2026」として新たなスタートを切ります。

今年の決勝大会は、前回王者の「おうどん 瀬戸晴れ」古賀毅さまがシード選手として出場し、それに挑むのは香川県、神奈川県、兵庫県で行われる各予選を勝ち抜いた上位2名、計6名の職人たちです。新たな頂点に立つのは誰なのか。今年も誇りと技を懸けた熱い戦いが幕を開けます。

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→

■「SANU-1 GRAND PRIX 2026」大会・エントリー概要

大会名 : 「SANU-1 GRAND PRIX 2026」
主催 : 一般社団法人 日本うどん協会
協賛 : 株式会社丸亀製麺

予選大会日程

・香川予選

日時 : 2026年9月7日(月) 17:00～20:00(受付開始16:30)
会場 : Fantudio Takamatsu(香川県)

・関東予選

日時 : 2026年9月13日(日) 19:00～22:00(受付開始18:30)
会場 : 丸亀製麺 横浜北山田店(神奈川県)

・関西予選

日時 : 2026年9月28日(月) 18:00～21:00(受付開始17:30)
会場 : 丸亀製麺 三宮店(兵庫県)
※予選大会の終了時間は、参加人数によって前後する場合があります。

決勝大会

日時 : 2026年11月28日(土)
会場 : シアターマド(香川県)

大会内容 : 香川・関東・関西の3地域で予選大会を実施します。
主催者が定める審査基準に基づいて採点を行い、
各予選の上位2名、計6名を決勝大会進出者として選出します。
決勝大会は香川県丸亀市で開催します。
優勝者には、賞金30万円とトロフィーを授与します。

参加費 : 無料
※予選会場までの交通費、材料費その他個人的な費用は参加者の負担となります。
※決勝大会への参加が決定した方については、主催者が定める範囲内で交通費および宿泊費を負担します。

応募資格 : 以下の条件をすべて満たす方
・満18歳以上の方
・大会当日に参加可能な方
・大会規約に同意いただける方
・プロ・アマチュアを問いません
・手打ちができる方
・麺切り包丁またはカッターで麺を切れる方

応募方法 : 特設サイト(<https://sanu1-gp.com/>)の応募フォームに必要事項を入力のうえ、
ご応募ください。

エントリー締切 : 9月4日(金)
※定員になり次第締切とさせていただきます。

特設サイト : <https://sanu1-gp.com/>
※大会規約および応募に関する詳細は、特設サイトをご確認ください。



《「SANU-1 GRAND PRIX」とは》

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。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」で初開催。初代優勝は、「おうどん 瀬戸晴れ」さま、準優勝は「手打ちうどん 上を向いて」さま。

《一般社団法人 日本うどん協会とは》

うどんを日本全国で親しまれる食文化として定着させ、若い世代へ広く浸透させることで、うどん業界全体の発展を目指し、2024年2月に設立された団体です。うどんに関する教室・セミナーの運営、経営・開業支援、商品開発、各種コンクール・競技会の開催などに取り組んでいます。

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

繋がる、広める、高めあう

一般社団法人



日本うどん協会

JAPAN UDON ASSOCIATION

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→

■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作り続けています。

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、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、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、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/>