

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→

2026年10月29日

株式会社丸亀製麺

Press Release

<丸亀市との地域活性化包括連携協定が生んだ共創イベント>

「丸亀うどんフェス2026」11月28日(土)開催決定

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」決勝戦も実施
— 約3万人動員した「丸亀うどん祭り2025」の好評を受け、地域参加型のイベントとして名称新たに2度目の開催へ —

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、株式会社トリドールホールディングス(東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 栗田 貴也、以下、トリドールHD)、丸亀市との3者主催により、11月28日(土)に香川県丸亀市にて「丸亀うどんフェス2026」を開催します。行政・企業・個人店・街・市民がつながり、丸亀市で、讃岐うどんの原点と進化を感じてもらい、食の感動体験にあふれる一日をぜひお楽しみください。



<1日限りの共創イベント 丸亀市とつくる「丸亀うどんフェス2026」>

「丸亀うどんフェス2026」は丸亀製麺、トリドールHD、香川県丸亀市の3者が主催し、一般社団法人 日本うどん協会の協力で、本場の職人の技に触れ、手づくり・できたてのおいしさを五感で体感し、讃岐うどんの原点と進化を堪能できる特別な一日です。昨年実施した「丸亀うどん祭り2025」の好評を受け、名称を新たに初めて「丸亀うどんフェス2026」として開催します。

「SANU-1 GRAND PRIX 2026」決勝戦や本場讃岐の職人によるうどんづくり教室、キッチンカーでのうどんの提供、小麦粉袋をアップサイクルしたバッグづくり体験など、多彩なコンテンツを実施します。市民の皆さまはもちろん、多くの方々にお楽しみいただける内容を通じて、讃岐うどんを好きになるきっかけを創出し、文化の未来につなげることを目指します。讃岐うどんの「食べる、作る、知る、触れる、発信する。」を体験いただき、ここしか味わえない食の感動をお届けします。

メインコンテンツの「SANU-1 GRAND PRIX 2026」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。讃岐うどんを愛する腕利きの職人たちが全国から集結し、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ます。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。昨年、丸亀製麺創業25周年を記念し、2025年11月21日(金)・22日(土)に開催した「丸亀うどん祭り2025」でもご好評をいただき、今年も継続開催します。

※「丸亀うどんフェス2026」の詳細は後日改めて発表いたします。

【「丸亀うどんフェス2026」開催概要】

名称: 丸亀うどんフェス2026

日時: 11月28日(土)10:00~17:00予定

場所: 香川県丸亀市内(シアターマド小ホール・マルチスペース・東側・南側、まちの駅 秋寅の館)

主催: 株式会社丸亀製麺、株式会社トリドールホールディングス、丸亀市

協力: 一般社団法人 日本うどん協会

※一部コンテンツは開始時間が異なります。

※公式サイトは後日公開します。

株式会社トリドールホールディングス 代表取締役社長 兼 CEO 栗田 貴也 コメント



昨年の「丸亀うどん祭り2025」では、丸亀市の皆さまをはじめ、多くの方々と一緒にうどんの魅力を分かち合うことができました。その温かい記憶が、今年の開催へとつながっています。

「丸亀うどんフェス2026」は、より多くの市民の皆さまが気軽に足を運び、楽しんでいただけるイベントとして開催します。丸亀の街の日常の延長線上で、うどんを囲みながら笑顔があふれる一日にしたい。それが私たちの願いです。

同時に、このイベントが丸亀市内はもとより、県外の皆さまにも丸亀という街の魅力を感じていただくきっかけになれば、こんなにうれしいことはありません。微力ながら、この街の賑わいと活性化に貢献できればと思っています。

行政・企業・地域の皆さまと手を携えながら共に歩み続けることが、私たちにとって大切なことだと思っています。ぜひ、ご家族やお仲間とお気軽にお越しください。

株式会社丸亀製麺 代表取締役社長 山口 寛 コメント



昨年開催した「丸亀うどん祭り2025」では、多くの市民の皆さまと共に讃岐うどんの魅力を体感することができました。

私たちがこだわり続ける「手づくり・できたて」のうどんのおいしさ。昨年に続き、今回の「丸亀うどんフェス2026」でも、その感動をうどん県こと、香川県丸亀市でお届けできることを大変光栄に思っています。「食べる、作る、知る、触れる、発信する。」手づくり・できたてのおいしさを五感で体感し、讃岐うどんの原点と進化を堪能できる一日をつくりたいと考えています。

今年もたくさん感動体験をご用意して、皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

私たち丸亀製麺は、これからも讃岐うどんの魅力と、丸亀市という街の魅力を発信してまいります。

【丸亀製麺・トリドールHDと丸亀市の想い】

丸亀製麺と丸亀市の交流が始まったのは2011年。トリドールHD代表の栗田が丸亀市の文化観光大使に就任し、丸亀製麺の店舗に「丸亀お城まつり」のポスターを掲示する取り組みから始まりました。その交流から十余年、対話を重ねる中で、私たちは互いの内に秘めたビジョンを分かち合ってきました。

歴史ある伝統文化を未来へつなぎ、地域に新たな活気を生み出そうとする丸亀市。手づくり・できたてのうどんの感動を日本のみならず世界中に届けたいと願い続けた丸亀製麺。それぞれの想いが重なり合い、2022年にトリドールHDと丸亀市は「地域活性化包括連携協定」の締結へと結実しました。

2025年開催の「丸亀うどん祭り2025」は、丸亀製麺創業25周年の記念として、これからの未来を創造する新たな出発点と捉え、市民の皆さま、地域のうどん店の皆さま、未来を担う子どもたち、そして全国から訪れるうどんを愛する人々と共に讃岐うどんの魅力を体験し、発見できるお祭りとなりました。

<丸亀市と丸亀製麺・トリドールHDの歩み>

2011年7月	栗田貴也が丸亀市の文化観光大使に就任
2011年頃	丸亀市公用車への広告掲載や丸亀製麺店舗での丸亀お城まつりのポスター掲示を実施
2019年4月 ～2020年7月	西日本集中豪雨で被害を受けた丸亀城石垣の修復支援のため、丸亀製麺店舗で募金実施
2020年11月	丸亀城石垣修復への企業寄付実施
2021年10月	丸亀城石垣修復への従業員寄付実施
2022年4月	「地域活性化包括連携協定」の締結
2022年度	離島振興プロジェクトを資金面で支援するため、企業版ふるさと納税寄付実施
2022年10月	「3つの島の未来航路 共創プロジェクト」始動
2023年度	「離島航路運賃無料キャンペーン」などを支援するため、企業版ふるさと納税寄付実施
2024年1月	讃岐広島の港湾施設「江の浦港待合所」リニューアルオープン
2024年6月	讃岐広島で海洋プラスチックごみを回収する環境保全活動「KANDOクリーン大作戦」実施
2024年11月	讃岐広島の歴史的建造物を改修。また、企業の恒久的な人材育成拠点として「心の本店」開設
2025年11月	丸亀うどん祭り2025を開催し、2日間で約3万人を動員



2022年4月「地域活性化包括連携協定」締結



2025年11月「丸亀うどん祭り2025」の様子

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、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、本能が飲む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/>