ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。
TORIDOLL→

Press Release

2026年11月5日
株式会社丸亀製麺

讃岐うどん好き集まれ！楽しい体験が目白押し 原点と進化を堪能できる特別な一日
開催まで1か月！「丸亀うどんフェス2026」の全貌を公開
讃岐うどん職人が競う「SANU-1 GRAND PRIX 2026」や丸亀市の名店キッチンカーなど登場
2026年11月28日（土）、香川県丸亀市で開催

【イベントトピック】3つの会場で13のイベントコンテンツを実施！
①全国の讃岐うどん職人が手打ちの技を競う「SANU-1 GRAND PRIX 2026」決勝戦
＆初開催！“前哨戦”「SANU-1 RISING 2026」
②丸亀市の名店うどん店と丸亀製麺のキッチンカー、青空うどん教室など
③丸亀製麺×讃岐うどんの名店による手づくりうどん教室など多彩な催しが集結！

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、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 粟田 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。讃岐うどんの原点と進化を「知ろう、体験しよう、楽しもう。みんなで一緒に広げよう。」をコンセプトにしたここでしか味わえない食の感動体験を楽しみにお待ちください。





＜今年はより身近に！讃岐うどん職人が技を競う「手打ちの祭典」や手づくりうどん体験 讃岐うどんをもっと好きになる、未来へ文化をつなげる「丸亀うどんフェス2026」＞

2025年に約3万人を動員した「丸亀うどん祭り2025」は、丸亀製麺と丸亀市を中心に、行政・企業・個人店・街・市民が、讃岐うどんを通じてつながり、その魅力を広く発信する取り組みとしてスタートしました。2年目となる今年は名称を新たに「丸亀うどんフェス2026」として開催し、より多くの皆さまに身近に楽しんでいただけるよう企画しました。

メインコンテンツは全国の讃岐うどん職人が手打ちの技を競い合う「SANU-1 GRAND PRIX 2026」決勝戦。さらに、うどん店の修業生や一般参加者が腕を競う“前哨戦”「SANU-1 RISING 2026」も実施。地元丸亀市の名店うどんが食べられるキッチンカーや、手づくりの楽しさを味わえる体験教室なども展開します。

丸亀製麺と丸亀市は、讃岐うどん文化の魅力を広く伝え、次の世代へとつないでいくことを大切にしてきました。両者の交流は2011年から始まり、2022年にはトリドールホールディングスと丸亀市が「地域活性化包括連携協定」を締結。讃岐うどんという地域に根付いた食文化を通じて、丸亀市の魅力を発信し、地域のさらなる活性化につなげる取り組みを進めてきました。

本イベントでは「讃岐うどんの原点と進化を、知ろう、体験しよう、楽しもう。みんなで一緒に広げよう。」というコンセプトのもと、讃岐うどんそのもののおいしさはもちろん、地域に根付く文化や歴史、受け継がれてきた職人の技など、讃岐うどんを好きになるきっかけを創出。丸亀市を舞台に、行政・企業・個人店・街・市民がうどんを通じてつながり、讃岐うどん文化の魅力を未来へとつなげる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

食の感動で、この星を満たせ。
TORIDOLL→

＜3つの会場 全13のイベントコンテンツを大公開！
讃岐うどんを五感で楽しむ一日「丸亀うどんフェス2026」＞

【会場MAP】



① シアターマド小ホール・マルチスペース

(1)「SANU-1 GRAND PRIX 2026」決勝戦
(2)前哨戦「SANU-1 RISING 2026」
(3)開会式
(4) SANU-1審査員トークショー
(5)閉会式
(6)小麦粉バッグ工房

② シアターマド東側・南側

(7)丸亀市うどん店 1日限定うどんキッチンカー
(8)丸亀製麺 1日限定うどんキッチンカー
(9)丸亀製麺 青空うどん教室
(10)「わたしの好きな讃岐うどん宣言」ボード
(11)丸亀市キッチンカー
(12)丸亀うどんフェス限定グッズ販売

③ まちの駅 秋寅の館（通町商店街）

(13)丸亀製麺×讃岐うどん職人 手づくりうどん教室

【催し詳細】

11/28(土) 14:30-16:50
シアターマド小ホール

① 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

SANU-1 GRAND PRIX 2026

全国の讃岐うどん職人たちが、誇りと技を懸けて競い合う決勝戦。
伸ばしから製麺まで、それぞれが磨き上げてきた技術と想いがぶつかり合います。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。
目の前で繰り広げられる白熱の勝負に注目です！
各地の予選を勝ち抜いた職人たちが、丸亀の舞台で競い合います。

「SANU-1 GRAND PRIX 2026」優勝者には賞金のほか、オリジナルトロフィーの贈呈、さらに来年実施予定の「讃岐うどん職人祭」への出店権を授与します。

前回グランプリ



古賀 毅
おうどん瀬戸晴れ

香川予選1位通過



尾藤 直紀
うどん処（どころ）麺紡

香川予選2位通過



丸本 健
時とまるudon

関東予選1位通過



岩井 佑介
讃岐うどんいわい

※敬称略

関東予選2位通過



富田 さくら
手打ちうどんやまざき屋

関西予選1位通過



宅島 愛弥
手打ちうどん 上をむいて

関西予選2位通過



太田 博和
Udon Kyutaro



※写真は昨年の大会の様子

ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。
TORIDOLL→

【予選】アーカイブ
URL：https://youtu.be/dkyshcz0E7E

「SANU-1 GRAND PRIX 2026」公式サイト
URL：https://sanu1-gp.com/







場所：シアターマド小ホール／料金：入館、観覧無料
時間：14:30～16:50

11/28(土) 12:50-14:00 シアターマド小ホール

② 未来の讃岐うどん文化を担う挑戦者たちが集結！「SANU-1 RISING 2026」

決勝戦に先駆け、うどん店の修業生や一般参加者が手打ちの技を競う「SANU-1 RISING 2026」を開催。「SANU-1 GRAND PRIX 2026」を目指す新たな才能が集う舞台として、未来の讃岐うどん文化を担う挑戦者たちの真剣勝負をお届けします。
一人ひとりの熱い想いと挑戦の瞬間を、ぜひ会場でご覧ください。

香川予選RISING代表



岡田 晃輝
純手打うどんよしや

関東予選RISING代表



河野 朋和
一般参加

関西予選RISING代表



狩野 広充
手打うどん高砂

※敬称略

場所：シアターマド小ホール
料金：入館、観覧無料
時間：12:50～14:00

11/28(土) 11:00-11:30 シアターマド小ホール

③ 丸亀市長も登壇！「丸亀うどんフェス2026」開会式

11時より、シアターマド（丸亀市民会館）小ホールにて、「丸亀うどんフェス2026」の開会式を開催します。
当日は、丸亀市の松永恭二市長の登壇が決定。昨年開催した「丸亀うどん祭り2025」の思いを受け継ぎ、今年はより市民の皆さまに身近な形で、讃岐うどんの魅力を体験し、楽しんでいただけるイベントとして開幕します。
全国の讃岐うどん職人が競い合う「SANU-1 GRAND PRIX 2026」決勝戦をはじめ、讃岐うどんを食べて、つくって、楽しむ多彩なコンテンツを展開。讃岐うどんの原点と進化を体感できる一日が幕を開けます。



丸亀市 松永 恭二 市長



MC 青山 りか

＜登壇者＞
丸亀市 松永恭二市長
株式会社トリドールホールディングス　執行役員 大下 浩平
一般社団法人 日本うどん協会 山下義高理事

場所：シアターマド小ホール／料金：入館、観覧無料
時間：11:00～11:30

11/28(土) 12:30-12:45 シアターマド小ホール ④ 見どころや審査ポイントを語る SANU-1審査員トークショーを開催

「SANU-1 GRAND PRIX 2026」決勝戦に先立ち、12時30分より、大会の審査員たちが見どころや審査のポイントを語るトークショーを開催します。全国の讃岐うどん職人が腕を競う本大会について、審査員それぞれの視点から、手打ちうどんならではの技術や、職人たちが一杯に込めるこだわり、審査で注目するポイントなどをご紹介します。うどんづくりの奥深さや、職人一人ひとりの技術・個性によって生まれる違いなど、普段はなかなか聞くことのできないお話にも注目です。審査員の解説を通じて大会の見どころを知ることで、この後に開催される「SANU-1 RISING 2026」や「SANU-1 GRAND PRIX 2026」決勝戦を、より一層お楽しみいただけます。

場所：シアターマド小ホール／料金：入館、観覧無料
時間：12:30～12:45

審査員


樋口 直哉
料理研究家



飯島 潤
すずむしみどり


島やん
お客様みなさまおかげさま


堀江 高広
手打うどん高砂


大山 浩
うどん蔵之介


山下 義高
純手打うどんよしや


田中 隆司
極楽うどんTKU

※敬称略

11/28(土) 16:50-17:00 シアターマド小ホール ⑤ 一日を締めくくる、表彰式・閉会式

「丸亀うどんフェス2026」のフィナーレを飾る表彰式・閉会式を、16時50分より開催します。
全国の讃岐うどん職人が腕を競う「SANU-1 GRAND PRIX 2026」決勝戦と、その前哨戦「SANU-1 RISING 2026」で繰り広げられた熱戦を振り返り、優勝者らによる挨拶やフォトセッションを予定しています。一杯のうどんに込められた職人たちの技と熱い想いをたたえるとともに、讃岐うどんの原点と進化を感じた一日を振り返り、讃岐うどん文化の未来へとつながる「丸亀うどんフェス2026」を締めくくります。

場所：シアターマド小ホール／料金：入館、観覧無料
時間：16:50～17:00

11/28(土) 10:00-16:00 シアターマド マルチスペース ⑥ 讃岐うどんの原点から進化を未来へ「小麦粉バッグ工房」

うどんの原材料である小麦粉。その「小麦粉袋」をアップサイクルして、世界にひとつだけのバッグに生まれ変わります。丸亀市で活動する「シャッターをあける会」の皆さまがバッグづくりをサポート。楽しみながらものづくりを体験し、讃岐うどんを身近に感じることができる無料ワークショップです。



場所：シアターマド内マルチスペース／料金：参加無料／予約：なし
時間：4回開催＜10:00～11:00／13:00～14:00／14:00～15:00／15:00～16:00＞
※各回15分前から受付開始。定員がございます。

11/28(土) 10:00-12:30
シアターマド東側・南側

⑦ 丸亀市のうどん店「麦香うどん」キッチンカー『クリーミーカレーうどん』



うどんのまち・丸亀市のうどん店「麦香うどん」が出店。お子さまにも、辛いものが苦手な方にも食べやすい、クリーミーな味わいが特徴のカレーうどんをお届けします。「讃岐うどんの原点と進化」をテーマに、この日、この場所でしか味わえない一日限りのキッチンカーの出店です。「麦香うどん」の一杯を、丸亀うどんフェスの会場でぜひお楽しみください。

場所：シアターマド東側・南側
提供時間：10:00～12:30／販売価格：500円
※なくなり次第終了となります。

11/28(土) 12:30-15:00
シアターマド東側・南側

⑧ 丸亀製麺からは『ぶっかけうどん』をキッチンカーでご提供

「丸亀製麺のうどんが食べたい」という昨年の声にお応えし、丸亀製麺のキッチンカーも登場。手づくり・できたてにこだわる丸亀製麺の温かい『ぶっかけうどん』をご提供します。

場所：シアターマド東側・南側
提供時間：12:30～15:00（予定）／販売価格：300円
※なくなり次第終了となります。

11/28(土) 10:00-16:00
シアターマド東側・南側

⑨ 讃岐うどんがもっと好きになる「丸亀製麺 青空うどん教室」



青空の下で、手づくりうどんのおもしろさを気軽に体験できる「青空うどん教室」を今年も実施。お子さまから大人まで楽しめる無料体験プログラムです。「混ぜる」「踏む」「延ばす」「切る」の4工程に挑戦し、うどんづくりを楽しみます。
体験でつくったうどんは、お持ち帰りいただけます。自分の手でつくる喜びを通じて、讃岐うどんをより身近に感じられる内容です。
※3歳以上の方が対象、5歳未満の方は保護者同伴

場所：シアターマド東側・南側
料金：参加無料／予約：なし

11/28(土) 10:00-17:00
シアターマド東側・南側

⑩ 讃岐うどんへの想いをつなごう！「わたしの好きな讃岐うどん宣言」寄せ書きボード

好きな讃岐うどんの魅力や、会場で感じたおいしさ・楽しさを書いて参加できる体験コンテンツ。「コシが好き」「だしがおいしい」など、来場者の皆さまの想いを集め、讃岐うどんの魅力が詰まった大きなボードを完成させます。
皆さんの言葉が重なって完成するボードは、丸亀うどんフェスの一体感を生み出すとともに、記念写真も楽しめるフォトスポットとなる予定です。



場所：シアターマド東側・南側／参加費：無料
参加方法：会場にて自由参加

11/28(土) 10:00-16:00
シアターマド東側・南側

⑪ おいしい食との出会い！丸亀市のキッチンカー



丸亀うどんフェスをさらに楽しめる、キッチンカーエリアが今年も登場。うどんはもちろん、さまざまなグルメやスイーツをお楽しみいただけます。丸亀うどんフェスの合間に気軽に立ち寄って、食べ歩きやひと休みにもぴったりです。
新たなおいしさとの出会いをお楽しみください。

※売り切れ次第終了となる場合がございます。

11/28(土) 10:00-17:00
シアターマド東側・南側

⑫ ここでしか出会えない！「丸亀うどんフェス2026」オリジナルグッズも販売



「丸亀うどんフェス2026」限定グッズを販売。「SANU-1 GRAND PRIX」関連グッズのほか、人気ブランド「element」とのコラボアイテムなど、ここでしか手に入らない特別なアイテムとともに、讃岐うどんの魅力や職人たちの挑戦に触れた思い出をお持ち帰りください。

※売り切れ次第終了となる場合がございます。

11/28(土) 9:00-14:00
まちの駅 秋寅の館

⑬ 粉からつくる讃岐うどんのコアを体験「丸亀製麺×讃岐うどん職人 手づくりうどん教室」



昨年もご好評いただいた讃岐うどん職人と丸亀製麺の職人による手づくりうどん教室を、今年も開催。讃岐うどんの名店「SIRAKAWA」の白川さんを特別講師に迎え、粉からうどんをつくる工程を体験できます。

うどんを粉からつくる過程を通して職人の技に触れ、手づくりのわくわく感や食の大切さを学び、つくりたてのおいしさを実感できる特別な体験です。
※中学生未満の方は保護者同伴

場所：まちの駅 秋寅の館／料金：1,500円
予約：事前予約制
募集ページ：https://reserva.be/marugame_event2026

「丸亀うどんフェス2026」開催概要



丸亀製麺と丸亀市の交流が始まったのは2011年。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 粟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う丸亀製麺。それぞれの想いが重なり合い、2022年「地域活性化包括連携協定」の締結へと結実しました。

そして、本年実施となる「丸亀うどんフェス2026」は、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、未来を担うこどもたち、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るよう五感の全てで味わう食の感動体験をお届けします。

【名称】　丸亀うどんフェス2026
【日時】　2026年11月28日（土）10:00～17:00予定
【場所】　香川県丸亀市内各所
（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）
【参加料】 無料 ※一部有料コンテンツあり
【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、シャッターをあける会
【公式サイト】 https://jp.marugame.com/campaign/marugameudonfestival2026/

※一部コンテンツは開始時間が異なります。

会場までのアクセス

● シアターマド
〒763-0034 香川県丸亀市大手町二丁目3番1号
①鉄道でお越しの方 JR丸亀駅下車、南口より徒歩10分
②路線バスでお越しの方「市役所・シアターマド・マルタス前」より下車
③高速道路ICでお越しの方
＜本州方面から＞
（瀬戸大橋経由）瀬戸中央自動車道 坂出北ICより約15分
（神戸淡路鳴門道経由）高松自動車道 坂出ICより約15分
＜四国内の高速道路から＞ 高松自動車道 坂出IC・善通寺ICより約15分
※シアターマド専用のお客さま駐車場はございません。ご来場には公共交通機関をご利用ください。またお車でお越しの際には、周辺駐車場をご利用ください。

● まちの駅 秋寅の館（通町商店街）
〒763-0043 香川県丸亀市通町28

※「丸亀うどんフェス2026」各会場におけるドローンを使った撮影は禁止されています。

ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。
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%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/

＜本件に関する報道関係からの問い合わせ先＞
丸亀製麺PR事務局(アンティル内)担当:藤原・仁科・山口・湯田
TEL：03-5572-7375(湯田:050-5475-4090)
FAX：03-4335-8385 / MAIL：marugame_seimen@vectorinc.co.jp