

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2021年9月22日

株式会社丸亀製麺

《うどん で 日本を元気にプロジェクト》

子どもの笑顔で日本を元気にしたいという想いで生まれた

夏季限定販売の『丸亀こどもうどん弁当』の売上一部を子ども食堂へ寄付

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)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、7月21日(水)から8月末までの期間限定で販売をいたしました『丸亀こどもうどん弁当』の売上の一部を、香川県丸亀市、東京都渋谷区、品川区の子ども食堂に寄付することを決定いたしました。

丸亀製麺は、人々の生活に欠かせない“食”を提供する企業として、“食”を通じた社会貢献活動を実施しており、子ども食堂や医療従事者のみなさまへキッチンカーでの手づくり・できたてのうどんの提供、子どもたちの手づくりうどん体験を通じた食育活動の「まるごとまるがめ体験教室」を各地域で開催してまいりました。

『丸亀こどもうどん弁当』は、「うどん で 日本を元気にプロジェクト」の一環として、「子どもの笑顔で日本を元気に！」をテーマに、子どもが笑顔になれる食事、そして幸せそうに食事をする子どもの姿を見て、周りの方々も自然と笑顔になれる、そんな“笑顔の連鎖”を生み出すきっかけを作りたいという想いで開発した商品です。想いの詰まった『丸亀こどもうどん弁当』の売上の一部を香川県丸亀市、東京都渋谷区、品川区の「子ども食堂」へ寄付いたします。

今後も丸亀製麺は国産小麦、塩、水のみを使い一軒一軒の店で粉からうどんを打ち、手づくり・できたてにこだわって、打ち立て・茹でたてのうどんをご提供し、多くの子ども達が笑顔になれる活動を実施してまいります。



■「うどん で 日本を元気にプロジェクト」概要

丸亀製麺は、2000年11月に創業以来、すべての店で一軒、一軒、毎日粉からうどんを打ち、手づくり・できたての本格的なうどんをお客さまにご提供してまいりました。今まで、手づくり・できたてのこだわりうどんをお店で召し上がるみなさまの笑顔にたくさんの元気をいただてきましたが、予想だにできなかった苦難により、みなさまの笑顔に直接お会いできる機会が少なくなってしまいました。だからこそ今、もう一度みなさまの笑顔にお会いすることで、私たち丸亀製麺も元気になるために。そして、その沢山の笑顔を通して日本を元気にするという想いを込めて、2021年1月より「うどん で 日本を元気にプロジェクト」を始動いたしました。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—新型コロナウイルス感染拡大抑制と予防に関する丸亀製麺の店舗での取り組みについて—

丸亀製麺では、お客さまと従業員の安全を最優先に考え、安心な環境で「できたて」のお食事が提供できるよう、以下の対応を全国の店舗で日々取り組んでおります。

<従業員の感染予防策>

- ① 勤務時のマスク等着用の徹底
- ② 毎日の出勤前の検温
- ③ こまめな手洗い(最低1時間に1回)

<店内の感染予防策>

① 入口に消毒剤の設置

お客さま用の消毒剤(アルコールなど)の設置をしております。

② 消毒の強化

テーブル・備品など接触が多い箇所の消毒剤(アルコールなど)によるふき取りを強化しております。

③ 店内の換気

店内の空気は、5分ごとに入れ替わっています。

※法定の7.5倍の換気システムにて、概ね5分で店内が換気される計算です。

※一部店舗は店舗立地条件にて、当換気システム・換気時間が異なります。

④ 取り箸の設置

天ぷら、おむすび、いなりをお取りいただく際の「新しい割りばし」をご用意しております。

⑤ アクリル板などの間仕切りの設置

ご注文口や天ぷらの陳列レーン、客席に飛沫感染を防ぐアクリル板などの間仕切りの設置をしております。

<ご購入時に接触を軽減する取り組み>

① モバイルオーダーの導入

スマホで事前に注文することで、列に並ばずに商品を購入することができ、人混みや混雑を避けることができます。

② キャッシュレス決済の導入

キャッシュレス決済を導入しております(一部店舗を除く)。ご購入時のお客さまと従業員の接触を軽減することができます。

③ お持ち帰り商品の販売

うどん、丼、天ぷらなどおひとつからお持ち帰りいただけます。ご家庭でゆっくりと丸亀製麺のおいしさをお楽しみください。

—ここのうどんは、生きている—

「おいしいうどん」は、徹底的に鮮度にこだわりぬいた「生きている」状態で提供されて初めて実現できる、と丸亀製麺は信じています。丸亀製麺がお届けするうどんは、国内 800 を超えるすべての店で一軒、一軒、手間を惜しまず、毎日、100%国産の小麦粉から打っています。打ち立てのうどんにこだわり、その場で切って、茹でて、作りたてをお客さまに提供しているからこそ、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”をお届けできています。

