

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2022年9月22日  
株式会社丸亀製麺

《手づくり・できたて22年 丸亀製麺 感謝祭 第一弾》

丸亀製麺唯一の存在“**麵匠**”と、麵づくりを極めた“**麵職人**”が打つ

**22年間の感謝を込めた一杯を実食できるイベントを開催！**

開催店舗は、皆さまの応募で決定！2022年9月22日(木)より Twitterにて募集開始

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)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、おかげさまで2022年11月に創業22周年を迎えます。創業月となる11月には、日ごろ丸亀製麺をご利用くださっている皆さまへの感謝の気持ちを込めて、皆さまに楽しんでいただけるイベントやキャンペーンをご用意しています。

第一弾として、丸亀製麺の店舗にて丸亀製麺唯一の麵匠(めんしょう)と、麵づくりを極めた麵職人が打つ、手づくり・できたてのうどんを味わえるイベントを開催いたします。開催店舗は、2022年9月22日(木)～10月2日(日)までの期間にTwitterにて、来てほしい都道府県を募集し決定いたします。麵匠と各地域の麵職人が集結する貴重なこの機会にご応募いただき、22年間の感謝の気持ちを込めた一杯をお召し上がりください。



丸亀製麺は創業以来、打ち立て・できたてのおいしさをご提供するべく、毎日一軒一軒の店で粉からうどんを打ち、常に最高の一杯を目指してこだわり続けています。

本イベントは、皆さまからご応募いただいた中から開催店舗を決定し、最大全国10か所で開催を予定しております。イベント開催期間中に提供する商品は、丸亀製麺唯一の麵匠・藤本と、厳しい試験に合格し麵に関する深い知識や技術を持つ麵職人がともにつくる打ち立てのうどんです。さらに、麵匠と各地域の麵職人がその日の気候や生地の状態を見極めて麵を打ち、その日、その時に一番おいしく味わっていただけるうどんの食べ方までおすすめさせていただきます。日々、うどんにとことん向き合う職人がつくる手づくり・できたての渾身の一杯をご堪能ください。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## 【イベント募集概要】

- イベント名称 麺匠と麵職人がうどんを打つ特別イベント
- 内容 麺匠と麵職人が打つうどんをお召し上がりいただける特別イベントです。  
※イベント開催時間でご提供するうどんは、麺匠や麵職人が打った麺となります。  
※ご提供するうどんは、通常販売価格でのご提供となります。
- 募集期間 2022年9月22日(木)11:00 ~ 10月2日(日)23:59  
※開始時刻や終了時刻は変更となる可能性があります。
- 応募方法 ご自身の Twitter アカウントにて、「#麺匠さんのうどんが食べたい」のハッシュタグをつけて麺匠と麵職人に来てほしい都道府県をコメントし投稿
- 開催期間 2022年11月中に開催予定  
※イベント開催時間は、17:00~20:00を予定しております。  
※最大全国10か所を予定しており、同エリアかつ同店舗にて複数回開催となる場合がございます。
- 開催店舗発表予定日 2022年10月下旬  
開催店舗および開催日は、丸亀製麺公式 Twitter (@UdonMarugame)、または下記特設サイトにて発表いたします。  
【URL】<https://jp.marugame.com/campaign/sougyousai2022/>  
※開催店舗は、お客さまからご応募いただいた都道府県の中から決定いたします。

## ■ 麺匠(めんしょう)とは

全国800店舗を超える丸亀製麺には、たった一人だけ存在する、「麺匠」という称号を与えられている職人がいます。それが麺匠・藤本智美(ふじもと さとみ)です。



すべてのお店で店内製麺をしているにも関わらず、どの店でもおいしいうどんを味わえるのは、丸亀製麺のおいしさの軸を決め、全国の職人へ技術と想いを伝承している麺匠がいるからこそ。

全国の店舗をめぐり、麺の打ち方、茹で方、提供するうどんの味や質、そしてうどんだけでなく店内や接客なども確認します。丸亀製麺全体の品質管理を行うとともに、厳しい試験に合格し知識と技術を習得した麵職人の育成や新卒社員などの教育にも力を注いでいます。

## ■ 麵職人とは

麺づくりに関する100項目を超える実技試験と筆記試験を突破し、画一的なマニュアルではなく、各々の判断が伴う職人技を持つ者が麵職人です。現在では、全国で800名以上(※2022年8月末時点)の麵職人が店で腕を振るっています。



麺づくりは、生地作成、熟成、麺伸ばし、麺切り、茹であげ、麺締めなど、すべての工程において正しい知識と確かな職人技が必要となります。全国の麵職人たちは打ち立て、茹でたてのうどんを最良の状態を提供するため、毎日の気候や素材の状態を見極め、水温や熟成時間を調整し、手で生地を触って判断しながら日々おいしいうどんづくりを実現させています。

さらに麵職人は、自身が持つ知識や技術、職人技を次の職人たちに伝承していく役割も担っています。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

## ■麺匠と麺職人がおすすめする！『釜揚げうどん』

麺匠と麺職人が「丸亀製麺に来たら特に食べてほしい！」とおすすめするうどんは、うどん本来のおいしさを存分に味わっていただける看板商品の『釜揚げうどん』です。

ご注文をいただいてから、茹で釜から直接うどんをすくいあげ、桶に盛り付けご提供いたします。ひと口すすると、ふわっと小麦の香りが広がり、白玉のようなふわふわもちもち食感を味わっていただけます。すべての店で 100%国産の小麦粉、水、塩のみでつくるからこそ実現できるもちもちの「丸亀食感」を、ぜひお好みで天ぷらや無料の薬味と一緒に楽しみください。



## ■手づくり・できたて22年 丸亀製麺 感謝祭について

おかげさまで丸亀製麺は2022年11月に創業22周年を迎えます。創業以来、手づくり・できたてのおいしさで皆さまを笑顔で幸せにしたいという想いで、すべての店で毎日粉から手づくりのうどんをご提供し続けてきました。

11月は、ご愛顧いただいている皆さまに感謝を込めて、より丸亀製麺の打ち立てうどんを楽しんでいただける体験と、感謝の気持ちを込めた一杯で皆さまをお迎えいたします。

麺匠と麺職人がうどんを打つ特別イベントをはじめ、22周年の感謝を伝える企画やキャンペーンをご用意しております。詳細は、今後改めて10月下旬ごろに丸亀製麺公式Twitter、または特設サイトにて発表いたしますので、ご期待ください。

【URL】<https://jp.marugame.com/campaign/sougyousai2022/>

手づくり・できたて22年  
**感謝祭**  
丸亀製麺

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)を設置しております。

#### 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、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。

