

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7月2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 続報》

ファンと一緒に企画しプロジェクトを盛り上げる【共創コミュニティ】 「丸亀うどん学級」が発足！

2021年7月2日(金)～2021年8月1日(日)までメンバー募集！

～第一弾企画として、丸亀製麺唯一の麺匠・藤本が選ぶ！“あなたのうどんのイチオシ食べ方”選手権やおうちで楽しめる丸亀製麺グッズが当たる限定キャンペーンを開催～

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)は、手づくり・できたてのうどん で 日本を元気にしたいという思いから、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。この度、本プロジェクトの一環で、お客さまと一緒に、うどん で 日本を元気にするファンコミュニティ「丸亀うどん学級」を設立いたしました。一人でも多くのうどん好きの方々に参加していただきたいという気持ちを込めて、「うどんの日」である2021年7月2日(金)から2021年8月1日(日)まで、専用サイトにて第一次のメンバー(学級員)を募集いたします。

サイト URL: <https://www.marugame-seimen.com/genki/udon-class>



「丸亀うどん学級」は、うどんを通じて生まれるたくさんの笑顔で、日本を元気にする「うどん で 日本を元気にプロジェクト」のもと生まれたファンコミュニティです。うどん で 日本を元気にするために、丸亀製麺のうどんが好きな人、食べることが好きな人、みんなで何かをつくるのが好きな人など、同じ想いをもつメンバーが集い、様々な企画を一緒に考え、一緒につくり、本プロジェクトを盛り上げます。メンバーの方々には、日本を元気にできる商品や企画の立案、プロジェクトの広報活動など、うどんを通じて自分自身が楽しみながら、周りの人も元気にするような取り組みにご参加いただけます。皆さまからのたくさんのご登録お待ちしております。

■「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いていたのですが、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りました。

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思いを込めて、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

TORIDOLL→

■「丸亀うどん学級」概要

「丸亀うどん学級」は、“うどんで日本を元気にしたい”という想いがあれば、どなたでもご参加いただけるコミュニティです。ご登録いただいた方は、学級員限定のお知らせやイベントなど、様々な企画へご招待をいたします。

MY ページのお知らせや「うどんで日本を元気にプロジェクト」公式 Twitter アカウント (@UdonNihonGenki) または、「丸亀製麺」公式 Twitter アカウント (@UdonMarugame) より、特別ミッションが告知されることも。

ぜひ「丸亀うどん学級」でしか参加できない、様々な企画をお楽しみください。

うどんて日本を元気に!



丸亀うどん学級 

<こんな人を募集!>

- ・丸亀製麺が大好きな方
- ・丸亀製麺と一緒に日本を元気にしたい方
- ・うどんを使ってみんなが笑顔になる新商品や企画を考えてくれる方

登録方法:

専用サイト <https://www.marugame-seimen.com/genki/udon-class>

※専用サイトにてご確認後、下記の URL にて必要情報を入力し、登録を行ってください。

<https://ac-form.ambassadors.jp/form/marugame-seimen/udon-class/entry>

第一次募集期間:

2021年7月2日(金)~8月1日(日)

メンバー特典

- ・「丸亀うどん学級」デジタル学級員証の配布
- ・学級員限定 SNS アイコン
- ・学級員限定のキャンペーンやイベントに関するお知らせ
- ・特別プログラムへのご招待



デジタル学級員証



学級員限定 SNS アイコン

■ポイントランクアップについて

「丸亀うどん学級」の活動でためたポイントに応じてランクアップが可能。丸亀製麺の“麵職人制度”にちなんで、ランクによって星の数が増えていきます。上位ランクになると、スペシャルな特典を予定しております。

※特典の詳細についてはポイント数に応じて別途ご案内いたします。

【ポイントアップの秘訣】

① Twitter アカウントの連携 & Twitter で
ハッシュタグ「#丸亀うどん学級」をつけた投稿

② 学級員証のシェア

③ 「丸亀うどん学級」への友達招待

④ 「丸亀うどん学級」プログラムへの参加

※上記活動 1 回につき、1~10 ポイントが獲得できます。

活動によって獲得できるポイントが異なります。

※獲得ポイントの反映には数日かかる場合がございます。

匠	500ポイント	学級員ランク 5つ星 	【特典】匠専用学級員証・バッジ他
★★★★	300ポイント	学級員ランク 4つ星 	【特典】4つ星学級員専用学級員証・バッジ他
★★★	200ポイント	学級員ランク 3つ星 	【特典】3つ星学級員専用学級員証・バッジ他
★★	150ポイント	学級員ランク 2つ星 	【特典】2つ星学級員専用学級員証・バッジ他
★	80ポイント	学級員ランク 1つ星 	【特典】1つ星学級員専用学級員証・バッジ他
	30ポイント	学級員 登録時 	

その他、ポイント付与ルール及び注意事項に関する詳細は、<https://www.marugame-seimen.com/genki/udon-class> よりご確認ください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

【「丸亀うどん学級」設立記念企画について】

◆「丸亀うどん学級設立記念 おうちで丸亀製麺グッズプレゼント」

丸亀製麺の店舗で実際に使用されている、どんぶりや調味料一式、「丸亀うどん学級」オリジナル刻印入り釜揚げうどん桶を「丸亀うどん学級」学級員限定で抽選にてプレゼント！自宅で丸亀製麺を“完全再現”できる特別アイテムです。

【キャンペーン概要】

●キャンペーン名称 丸亀うどん学級設立記念 おうちで丸亀製麺グッズプレゼント

●応募期間 2021年7月2日(金)PM18:00～7月9日(金)PM23:59

●応募方法 詳細は、丸亀製麺公式 Twitter (@UdonMarugame) でお知らせします。

●プレゼント内容 **A 丸亀製麺卓上再現セット+丸亀うどん学級オリジナルステッカー10名様**

まるで丸亀製麺で食事をしているかのような体験が味わえる、卓上再現セット

丸亀製麺卓上再現セット内容:お盆・天ぷら取り皿・コップ・割り箸入れ・どんぶり・カスターセット

B 釜揚げうどん桶(丸亀うどん学級オリジナル刻印入り)+丸亀うどん学級オリジナルステッカー 10名様

釜揚げうどん桶は丸亀うどん学級のロゴが刻印された特注品

学級員しか手に入れることができないアイテム



丸亀製麺卓上再現セット



「丸亀うどん学級」釜揚げうどん桶



オリジナルステッカー

※画像はイメージです。実際の商品と異なる場合がございます。

◆「丸亀製麺 麺匠・藤本が選ぶ！あなたのイチオシのうどんの食べ方選手権」

丸亀製麺が一番おいしいと思う、食べ方を募集。丸亀製麺唯一の麺匠・藤本が実際に食べて判定。「これぞ！」という食べ方には麺匠のお墨付きを出します。見事、麺匠にお墨付きをもらった食べ方は、「丸亀製麺」公式 Twitter にて、発表いたします。

※「丸亀製麺」公式 Twitter アカウント (@UdonMarugame)

【キャンペーン概要】

●キャンペーン名称 「丸亀製麺 麺匠・藤本が選ぶ！

あなたのイチオシのうどんの食べ方選手権」

●応募期間 2021年7月7日(水)AM8:00～7月20日(火)PM23:59

●応募方法 詳細は、丸亀製麺公式 Twitter (@UdonMarugame) で



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 850 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。

