

ここのうどんは、生きている。

**丸亀製麺**



Press Release

2021年10月7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 告知 》

半年の構想を経て、丸亀製麺と株式会社 TOKIO の「共創プロジェクト」第三弾が決定！  
**両社の想いが詰まった“新しいキッチンカー”がこの秋出発！**  
城島さんと共同製作したオリジナルデザインのキッチンカーが日本中を駆け巡る  
～「心に残る、思い出になる体験」を全国の生産者と地域の皆さまのもとへ～

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)と株式会社 TOKIO(本社:東京都港区、社長:城島 茂)は、4月に締結した「共創型パートナーシップ」の取り組みの一環である共創プロジェクトの第三弾企画として、城島 茂さんとうどんを日本を元気にするキッチンカープロジェクトの実施を決定いたしました。

両社の想いが詰まったプロセス動画はこちら:<https://youtu.be/IBbXknH70js>

サイト URL

:<https://www.marugame-seimen.com/genki/>



### ■丸亀製麺がキッチンカーに込めてきた想い

丸亀製麺は、2019年より麺切機やゆで釜を完備したキッチンカーの運用を開始し、手づくり・できたてのうどんを全国どこへでも提供できるようになりました。当初は、各地の行政や学校、自治体などの依頼を受けてうどん教室の開催をメインに活動し、「食育」にも取り組んでまいりました。2020年からは、コロナ禍の最前線で働く医療従事者の方々に手づくり・できたての食事を食べてもらいたいという想いで、うどんをお届けしております。また、創業20周年企画として、全国より応募いただいた中から、総勢およそ282名のお客さまのもとへ感謝の気持ちをお届けに行き、多くの方々に打ち立てのうどんと揚げたてサクサクの天ぷらをお届けにあがりました。直近では、キッチンカー内から中継で参加者のご家庭につながり、子どもたちと手づくりうどんを体験する「オンラインうどん教室」も実施しております。小麦と塩、水のみで作る打ち立てもちもちの一杯のうどんを通して、日本全国の皆さまとつながり、そして笑顔になっていただきたいという想いがキッチンカーには込められています。

### ■キッチンカープロジェクト決定の背景「誰かの心に残る、思い出になる体験を」

丸亀製麺のキッチンカーに込めてきた想いと、合同記者会見の際に城島さんが発表された「キッチンカー全国行脚」を通して日本を元気にしたい、という想いが重なったことをきっかけにプロジェクトの構想がスタートしました。以降2021年5月より、城島さんと幾度となく打合せを重ね、プロジェクトを少しずつ形にしてきました。本プロジェクトの始動をきっかけに、新しいキッチンカーの製作を開始し、城島さんと共にデザインの検討から製作までおこなったオリジナル仕様となっています。おいしいうどんを全国の生産者や地域の皆さまにお届けし、少しでも日本を元気にしたい、そして誰かの心に残る、思い出になる体験を提供したい、そんな両社の想いをキッチンカーにのせてこの秋より全国行脚に向けて本格始動いたします。プロジェクトの詳細は後日、11月中に発表予定です。

## ■「うどんで日本を元気にプロジェクト」について

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皆さまの笑顔にたくさんの元気をいただけてきましたが、予想だにできなかった苦難により、皆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、もう一度皆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。



## ■株式会社丸亀製麺×株式会社 TOKIO「共創型パートナーシップ」について

“日本を元気にしたい”という強い想いと、「手づくり・モノづくり」にこだわる姿勢に共鳴し、株式会社 TOKIO と「共創型パートナーシップ」を4月に締結。同月には合同記者会見を行い、「うどんで日本を元気にプロジェクト」において、今後両社で様々なプロジェクトを企画し、取り組んでいくことを発表いたしました。

### <第一弾企画 『丸亀こどもうどん弁当』>

大人気の『丸亀うどん弁当』シリーズより、特に食育に関心を持つ国分 太一さんと開発した『丸亀こどもうどん弁当』を発売し、大変ご好評いただきました。

※現在は既に販売を終了しております。

### <第二弾企画 『トマたまカレーうどん』>

続く第二弾の企画として、松岡 昌宏さんと共同開発をした、ガツンと旨い『トマたまカレーうどん』を2021年9月3日(金)から期間限定で発売し、発売からおよそ1か月で100万食を突破しております。「酸味と辛みがマッチしていておいしい」「ひと口ごはんが嬉しい」「食べたらずみつきになる」「定番メニューに入れてほしい」などご好評のコメントを多くいただいております。

お持ち帰りも可能な商品のため、おうちならではのアレンジはもちろん、手づくり・できたてのおいしさをどこでも自由に、安心してお楽しみいただけます。ぜひこれから涼しくなってくる季節にもお楽しみください。

詳細はこちらよりご確認ください：<https://www.marugame-seimen.com/campaign/tomatamacurry/>



## —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。

