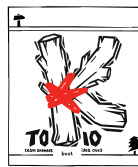


このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺



Press Release

2021年11月29日
株式会社丸亀製麺

《うどんて日本を元気にプロジェクト》

丸亀製麺 × 株式会社 TOKIO の「想い」をのせたキッチンカーいよいよ始動！

日本全国どこへでも！食べた人の心に残る

“思い出の一杯”を届けて元気にするため、訪問先募集開始！

～募集は2021年11月29日(月)から2022年1月31日(月)まで～

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、今年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 茂社長とうどんで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。

キッチンカーで「もっと多くの方においしいうどんを届けたい!」「食べた人の心に残る“思い出の一杯”を日本中の皆さまに届けたい」という丸亀製麺と株式会社 TOKIO の熱い「想い」が重なり、「手づくり・できたてのおいしさ」が詰まった丸亀製麺のうどんを株式会社 TOKIO とともに、キッチンカーで日本の様々な場所へお届けします。キッチンカーの行き先の応募期間は、2021年11月29日(月)14:00~2022年1月31日(月)23:59 です。皆さまからの熱い「想い」が込められたたくさんのご応募をお待ちしております。

また、2021年11月29日(月)に第三弾企画となるプロジェクトの詳細発表と、今までの半年間の活動のご報告を行う、記者発表会を開催いたしました。



■丸亀製麺 × 株式会社 TOKIO 第三弾「キッチンカープロジェクト」について

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、これまでも医療従事者の方々や子ども食堂などへ、できたてのうどんを提供してまいりました。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ほしいという想いがキッチンカーには込められています。

そんなキッチンカーで「もっと多くの方においしいうどんを届けたい!」「食べた人の心に残る“思い出の一杯”を日本中の皆さまに届けたい」という丸亀製麺と株式会社 TOKIO の熱い「想い」が重なり、「手づくり・できたてのおいしさ」が詰まった丸亀製麺のうどんを、キッチンカーで日本の様々な場所へお届けします。

「丸亀製麺の店舗が近くにないから、キッチンカーで届けに来てほしい」「地元のおいしい作物を使って、おいしい天ぷらうどんを作ってほしい」など、どんな想いでも構いません。皆さまの「想い」をお待ちしております。

概要

- プロジェクト名 うどんで日本に元気を届けるキッチンカープロジェクト
- 応募期間 2021年11月29日(月)14:00～2022年1月31日(月)23:59
- 応募方法 下記URL内の応募用フォームから必要事項を入力の上、ご応募ください。
- 応募フォームURL <https://egaoudongo-nikomaru-form.com>
- 実施期間 2022年2月上旬以降
※実施日は、当選されたお客さまとご相談の上、決定させていただきます。
- 問い合わせ先 info@egaoudongo-nikomaru-form.com
- その他
 - ・訪問先の方には、12月下旬以降、順次、事務局よりご連絡させていただきます。
 - ・トリドールグループの従業員および関係者の応募はできません。
 - ・個人情報取り扱い、応募規約については、応募フォームからご確認くださいませ。
 - ・開催当日は、新型コロナウイルス感染拡大抑制のため、ソーシャルディスタンスの確保と感染予防策の取り組みを強化して実施に努めます。
 - ・すべての訪問先に株式会社 TOKIO が同席するとは限りません。
- 応募資格:
 - ・ご訪問先は、日本国内に限ります。
 - ・年齢制限、男女問わず広くご応募可能です。
 - ※未成年の方は保護者の方の同意の上、ご応募ください。
 - ・応募規約詳細は応募フォームよりご確認ください。

特設サイトはこちら：<https://www.marugame-seimen.com/genki/egaoudongo/>

■キッチンカープロジェクト決定の背景「食べた人の心に残る、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、4月の合同記者会見の際に城島社長が発表された「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、城島社長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、城島社長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のキッチンカーがついに完成！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、そして食べた人の心に残る、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、ついに陣出陣します。

■株式会社 TOKIO 城島社長と一緒に作った「笑顔うどん号 にこまる」ついに出発！

このキッチンカーに乗って、思い出の一杯のうどんを皆さまに笑顔をお届けしたいという想いと、親しみを持って呼んでいただけるように「笑顔うどん号 にこまる」と名付けました。



笑顔うどん号
にこまる☀️

外装は、本物の木材を一枚ずつ手作業で丁寧に貼り付け、温かみのあるデザインにこだわりました。丸亀製麺と株式会社 TOKIO の両社が大切にしている“手づくり”をキッチンカーの見た目から表現しています。実際に、触れていただき木のぬくもりや温かさを感じてください。

また、丸亀製麺の店舗と同じように、キッチンカーの中でうどんを茹でている様子が見えるように大きな窓をつくり、丸亀製麺の特徴のひとつでもある“ライブ感”も感じていただけます。キッチンカーの中には麺切機とゆで釜、天ぷらフライヤーも搭載しているため、もちもちで熱々の茹でたての麺と揚げたてさくさくの天ぷらを全国各地にお届けできます。

両社の想いが詰まったプロセス動画はこちら：<https://youtu.be/1BbXknH7Qjs>

■丸亀製麺の小麦と昆布の原産地、北海道でのエピソードも公開

山口社長と城島社長は、今年10月に丸亀製麺の小麦と昆布の原産地である北海道を訪れました。そこで、小麦と昆布の生産者・加工業者の元を訪問し、モノづくりに対する「想い」を聞き、体験を通して、改めて素材やモノづくりのこだわりを実感。丸亀製麺のうどんを支えてくれている生産者・加工業者の皆さまやそのご家族へキッチンカーで作りたてのうどんをふるまいました。

北海道での様子はこちらから：<https://youtube.be/y6SIPQHxEtU>



また、私たちの街にも「笑顔うどん号 にこまる」に来てほしい！といった声の募集開始にともない「丸亀製麺×株式会社 TOKIO うどんで日本に元気を届けるキッチンカー 告知・募集篇」も、11月29日(月)より特設サイトをはじめ、WEBにて公開いたします。ぜひ、あわせてご覧ください。

想い募集の動画はこちらから：<https://www.youtube.com/watch?v=2xboLMwzt5Q>

丸亀製麺×株式会社TOKIO うどんで日本を元気にプロジェクト 第三弾キッチンカー企画合同記者発表会 レポート

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、城島社長とともに「うどん で日本を元気にするキッチンカー」プロジェクトの始動を記念して、2021年11月29日(月)に合同記者発表会を開催し、新プロジェクトの詳細発表と、半年間の活動のご報告を行いました。会見には、株式会社丸亀製麺より代表取締役社長 山口寛、株式会社TOKIOより城島茂社長が登壇し、各社社長からのプレゼンをはじめ、メディア初公開となるキッチンカーのお披露目、本プロジェクトに込めた想いをお伝えしました。



◆両社の社長が振り返る半年間の歩みと成果

記者発表会が始まると、山口社長と城島社長が登場。主催者挨拶は、株式会社丸亀製麺の山口社長より行われ、続いて「うどんを日本を元気にプロジェクト」について、半年間の活動を振り返りました。「コロナ禍で気づかされた、当たり前であった『笑顔』や『元気』の大切さ。それを一杯のうどんを取り戻す事こそが丸亀製麺の使命であるという事。うどんを毎日、楽しくするために、たった一杯のうどん、いっぱい元気を全国の皆さまに受け取っていただくための本プロジェクトに株式会社 TOKIO さんに賛同いただき、共創型パートナーシップを締結。この異業種のプロジェクトは新鮮で楽しく、共に成長することができたと感じています。商品も好評で、日本中に『笑顔』と『元気』を届ける一端を担えたと自負しています。」と、想いを語り、続いて城島社長からもプレゼンが行われました。

公の場でプレスの皆さまに向けては“初のプレゼン”だと語り、緊張の面持ちを見せた城島社長ですが、「うどんを日本を元気にする、このキーワードがとても素敵だなと。みんなに笑顔を取り戻す素晴らしいプロジェクトは、株式会社 TOKIO の社員の胸にも響きました。みんなでつこう！を掲げている私たちのテーマとピッタリ合致すると感じ、共創型パートナーシップを結ぶに至りました。プロジェクトの会議は会議室だけでは無く、意見を戦わせながらともに商品を開発していく。そんな新たな経験に、刺激を受けて素敵な体験をさせていただきました。」と、半年間の活動やその想いを伝えました。



半年前に行われた「うどんを日本を元気にプロジェクト発表会」では株式会社 TOKIO のお三方に丸亀製麺とどんなことで日本を元気にしたいか、アイデアをフリップで発表いただきました。国分副社長は「うどん 食育」という提案を出し、プロジェクト第一弾『丸亀こどもうどん弁当』を発売しました。また、松岡副社長は「トッピング開発」を提案。第二弾として、『トマたまカレーうどん』を発売しました。

それを振り返り、山口社長は『丸亀こどもうどん弁当』は、「子どもたちの笑顔のために細部にこだわった子どものためのうどん弁当で、お子さんだけで無くご家族の方達にも好評でした。また、一般のママたちの投票結果から選ばれる『第 13 回マザーズセレクション大賞 2021 (主催:一般社団法人日本マザーズ協会)』にも選出され、高評価を得ることができました。」と語りました。国分副社長からは「“笑顔の連鎖”を生みだすきっかけを作りたいと思い開発をしました。たくさんのお親御さんに支持を頂いたとお伺いして、良かったという思いでいっぱいです。」とのコメントをいただきました。城島社長は、「試作品を食べたときに、彩り豊かでお子さんだけでなく、お母さんたちも喜びそうだと思いました。『第 13 回マザーズセレクション大賞 2021 (主催:一般社団法人日本マザーズ協会)』にも選出されたということで、私も嬉しく思います。」と笑顔で語りました。

また、『トマたまカレーうどん』については、「いつも苦戦していたカレーうどんにおいて、2021年9月3日の発売初日から1か月経たずして100万食を達成。今までにない予想を超えるヒット商品となり、丸亀製麺の今年のフェア商品としてNo.1の売上実績をあげました。丸亀製麺のこだわりを伝える、新たな商品開発の成功事例となりました。」と山口社長からのプレゼン。松岡副社長からは、「新しいルーを考え抜いた結果、『こんなカレーで勝負したい』という気持ちで作らせて頂きました！今年の丸亀製麺さんのフェア商品の中で、No.1の売上だったと伺って、自分のレシピを届けるという夢も叶い、大変嬉しく思っています！」とコメントが。そして城島社長は、「自分で作って丸亀製麺さんに持ち込んだと聞いた時は驚きました。料理上手で日本中の味のレシピが彼の中にある松岡さんにしかできないですね。辛さの中に旨みが詰まっていた本当においしい、新しいカレーうどん、衝撃でした。味覚は人それぞれですが、数字として結果が出ていることは自信につながったのではないかと思います。」とコメントしました。

振り返りの最後には、山口社長から「本当に素晴らしいプロジェクトができて大変嬉しく思います。みなさんのアイデア含め、たくさんの方を教えたと感じています。この後に発表をする第三弾も非常に楽しみです。」、城島社長からは「会社を立ち上げてこの半年、本当に初めて尽くして勉強になりました。会社、経営、デザイン…すべてが違う目線で、意義のある思い出に残る半年だったと思います。これからも続けていけたらなと思っております。」とコメントをいただき、締めくくりました。

続いて、全国の丸亀製麺スタッフ一同から、株式会社 TOKIO に対して感謝状がサプライズで贈られました。半期に1度、店舗や社員を表彰するアワード開催している丸亀製麺。今回のプロジェクトにより「TOKIO とのメニューがおいしかった！」「仕事の丁寧さに感動しました！」「次いつやるの？とお客さまも楽しみにしています。」などの声が、全国の丸亀製麺で働くスタッフより多数上がったことから、山口社長から城島社長へ感謝状が渡されました。城島社長は、「逆に3人から感謝状を贈りたいくらいです。早速、今日会社に戻って飾りたいと思います。本当に記念になりました！これからも頑張っていきたいと思います。」と笑顔でコメントしました。

◆第三弾キッチンカープロジェクト、始動！北海道の”思い出の一杯”も登場

CM撮影のセットとして株式会社TOKIOが手づくりしたテーブルセットが登場し、ここからは2人のトークへ。セットについて、CMでもお子さまが使うために安全面を考慮したり、テーブルの上には丸亀製麺とTOKIOの企業ロゴの焼き印をいれたり、と制作時のエピソードを明かしました。

城島社長からは、「もっと多くの人に元気を届けたい、日本中の方に元気を届けるために何ができるかと考えた時に、お店に来てもらうだけでなく、こちらから向かってうどんを召し上がっていただければいいのではないかと。思って。」と、企画への熱い想いと決意が語られ、活動の詳細も明かされました。山口社長は、「どんな想いでも構いません。できる限り様々な人の想いに応えて、笑顔を増やし、どんどん日本を元気にできればと考えています。」と決意を述べました。それを受け、「心に残る、あの時のあの一杯というような思い出の一杯を。そして、その土地ならではの食材を見つけてうどんと一緒にふるまいたいです。生産者の皆さま含めて元気に笑顔に！と考えています。」と城島さんも語りました。

そしてプロジェクト第三弾の核となる丸亀製麺の特製キッチンカーもお披露目！城島社長から「笑顔うどん号 にこまる」と発表され、ステージからキッチンカーが登場。自身が関わった製作については、「キッチンカーの後ろには、株式会社TOKIOの社名ロゴも手描きし、手づくりのぬくもりを感じてもらいたくてチーク材を使い、板張りにしました。キッチンカーの内装もこだわっていて、店舗でうどんを作るのと変わらない仕上がりが見えます。丸亀製麺さんだからそのキッチンカーだなと思います。レベルが違いますね。」と語りました。また、「共創型」からもう一步進めて、日本中の方々と共に想うと書いて「共想型」へ。共に想いあっていくことで、つながれたらと、城島さんはさらなるビジョンについても語りました。

キッチンカープロジェクトについて、国分副社長と松岡副社長の反応を伺うと、「2人とも、ぬくもりや手づくり感が伝わっていいね、たくさんの場所で、たくさんの人に参加してもらえたら嬉しいねと言ってくれました。」と城島社長より明かされました。



そんな「笑顔うどん号 にこまる」の初陣は、丸亀製麺のうどんの素材である小麦と昆布の生産地 北海道へ。城島社長と山口社長がともに生産者さまに伺った際のエピソードを映像とともに振り返ります。「あらためて実感したのは、丸亀製麺さん、生産者さん共通した『モノづくり、手づくりへのこだわり』。一つ一つの工程に徹底的にこだわっているなど。みなさんの笑顔を見ていると、こうやって笑顔の輪が広がっていくんだなと。素材そのものをつくっているという自信につながっているのではないかと感じました。自分が作ったものがどっぷりに表現される、たった一杯でそれが表現できるのは素晴らしいことですよね。」と、城島社長。一所懸命つくられた素材で丸亀製麺が作った「天ぷらうどん」を、生産者の方々とそのご家族に召し上がっていただき、みんなの笑顔を生んだ北海道でのエピソードも語り、そこに、北海道産のこだわりの小麦と昆布でつくられた”思い出の一杯”が登場！豊かなだしの香りに、思わず顔がほころびます。口にすると、「間違いないおいしさですね。北海道を思い出し、記憶がよみがえって、これぞ”思い出の一杯”という感じです。」と、満面の笑みを見せてくれました。

最後に、山口社長からは「プロジェクト第三弾も今日から本格的に始まります。今後も株式会社 TOKIO の皆さんと、うどんを日本を元気にするために様々なプロジェクトを展開したいと考えております。これから丸亀製麺と株式会社 TOKIO の『うどんを日本を元気にプロジェクト』にご期待ください。」、城島社長からは「プロジェクト第三弾が本日から始まります。皆さんの想いに応えて、全国色々な場所を回って、思い出の一杯をお届けして、日本を元気にしていきます。日本中の皆さん待ってください！」と語り、「つぎは、あなたの街へ」の決め台詞と共に発表会は幕を閉じました。

◆「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の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。

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



◆株式会社 TOKIO との「共創型プロジェクト」についての中間報告

“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、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、第二弾と企画を通して、日本全国多くの方々を笑顔にしてきました。



<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』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 2021 年 7 月 21 日(水)から 8 月下旬まで期間限定で発売しました。「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お子さまの姿を見て、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がスタート。7 種のおかずが入り、彩り豊かで目でも楽しめるお弁当は、「子どもも大人も親子で満足できた」「タコちゃんウィンナー、揚げシューマイなど、大人でもワクワクするお弁当」と、お子さまをはじめ大人のお客さまからも大変ご好評をいただき、販売開始から約 3 週間で 25 万食を突破いたしました。

また、「第 13 回マザーズセレクション大賞 2021(主催:一般社団法人日本マザーズ協会)」を受賞しました。



<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、ガツと旨い『トマたまカレーうどん』を 2021 年 9 月 3 日(金)から 10 月中旬まで期間限定で発売しました。コロナ禍でなかなか外食も難しいと言われているこの時代に、「うどん で日本を元気に」という言葉に、自分も何かできないかという想いを持ったという松岡副社長。食材の選定やレシピにもこだわり、残暑に爽やかなトマトと、コクのある食材を使って、いつもよりちょっと辛めのものをさっぱりと皆さんに食べていただきたいと、商品開発は進みました。

販売から 1 か月経たずして 100 万食を達成し、今年度のフェア商品の中でも NO.1 の売り上げを記録し、多くの皆さまに大変ご好評をいただきました。「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」「食べたらやみつきになる」「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きました。

—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。

