

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7月6日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺と国分太一さんの食育プロジェクト第二弾！

**「丸亀製麺×株式会社 TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」開始
プロジェクトを推進する「丸亀製麺 こども課」を設立！**

こども課への参加者と体験プログラムアイデアを7月6日(水)から募集開始

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)と株式会社 TOKIO(本社:東京都港区、社長:城島 茂)は、2年目を迎えた「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として、新たに国分太一さんとともに「丸亀製麺×株式会社 TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」の実施を決定いたしました。

また、それにともない、このプロジェクトを推進する「丸亀製麺 こども課」を設立いたします。プロジェクトメンバーとして参画してくれるお子さまの募集、及びお子さまからの体験プログラムのアイデア募集を開始します。応募期間は、本日7月6日(水)から7月18日(月)まで、保育園もしくは幼稚園に通われている5歳以上から小学校6年生12歳までのお子さまが対象とさせていただきます。※イベントの参加時には保護者様のご同伴が必要です。

「丸亀製麺 こども課」の最初の取り組みとしては、8月3日(水)に「食べものについて楽しく学ぶことができる体験プログラム」のアイデア会議を国分太一さんと一緒に実施予定です。ぜひご参加ください。

応募フォーム URL: <https://form.wakuwakushokuiku.com>



■これまでの丸亀製麺と株式会社TOKIOの「食育」の取り組み

“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、丸亀製麺と株式会社TOKIOは2021年4月21日に「共創型パートナーシップ」を締結。2022年4月、株式会社TOKIOとの共創は2年目を迎えました。「もっと、たくさんの人と、もっと、大きな輪をつくり、おいしいうどんで、日本を元気にしたい。」これからも、そんな想いととも日々、アイデアや想いを重ね、様々なプロジェクトを発信しています。

昨年2021年の夏には、食育プロジェクトの第一弾として、特に食育に関心を持つ国分太一さんと『丸亀こどもうどん弁当』を開発し、期間限定で販売しました。こ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生まれた商品です。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

■国分さんと体験プログラムをつくる「丸亀製麺×株式会社TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」

株式会社 TOKIO との「共創型パートナーシップ」2 年目となる今年は、昨年に引き続き、「食育」をテーマにした国分さんとのプロジェクト第二弾として、「丸亀製麺×株式会社 TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」の開催が決定しました。

「うどん」を通じて「食の感動」を届ける企業だからできる、お子さまが楽しみながら食の大切さを学べる体験プログラムを丸亀製麺と株式会社 TOKIO ならではの方法でゼロから生み出したいと考えています。

「こどもと共に」をキーワードに、大人が考え教える「教育」ではなく、同じ目線でこどもと共に考える「共育」という概念のもと、丸亀製麺ならではのあふれる体験プログラムの創出を目指し、活動していきます。

また、本プロジェクトを推進していくために、新たに「こども課」を設立いたします。このプロジェクトを推進する「丸亀製麺 こども課」にプロジェクトメンバーとして参画してくれるお子さまの募集、及びお子さまからの体験プログラムのアイデア募集も開始いたします。応募期間は、本日 7 月 6 日(水)から 7 月 18 日(月)まで、保育園もしくは幼稚園に通われている 5 歳以上から小学校 6 年生 12 歳までのお子さまが対象とさせていただきます。※イベントの参加時には保護者様のご同伴が必要です。

「丸亀製麺 こども課」では、こどもたちが食べものを楽しく学ぶことができる体験プログラムを、こどもたちの手によってつくる取り組みを実施するため、最初の活動として、8 月 3 日(水)にアイデアをワークショップ形式で話し合うイベントの実施を予定しております。この場で国分さんと一緒に、食べものを楽しく学ぶ、体験プログラムをゼロからこどもたちとつくっていきます。

■「丸亀製麺×株式会社TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト・こども課」メンバーとアイデア募集要項

- プロジェクト名 丸亀製麺×株式会社TOKIO×こども「わくわく食育プロジェクト」
- 開催日程 2022年8月3日(水)約3時間半を予定
※詳細は当選者へ追ってご連絡いたします。
※当日はお昼ごろの実施を予定しています。
- 開催場所 都内予定
- 応募期間 2022年7月6日(水)13:00～7月18日(月)23:59
- 応募条件:
 - ・5歳(保育園もしくは幼稚園年中)～12歳(小学校6年生)までのお子さまとその保護者様が対象となります。
 - ※当日はお子さま1名につき、保護者様1名にご同席いただく必要がございます。
 - ※保護者様の参加は1名に限定しております。予めご了承ください。
 - ・応募規約詳細は応募フォームよりご確認ください。
- 応募方法 下記 URL 内の応募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 <https://form.wakuwakashokuiku.com>
- イベントの注意事項
 - ・個人情報の取り扱い、応募規約については、応募フォームからご確認ください。
 - ・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。当選されていた場合でも、当日体調不良の場合は入場をお断りする場合がございます。
 - ・当日は、うどんをご提供させていただく予定です。お子さまがアレルギーをお持ちの場合は、応募フォームの「お子さまのアレルギーについて」の欄にご記入をお願いいたします。
 - ・株式会社 TOKIO の参加予定が変更となる可能性があります。
 - ・イベントへの参加は無料ですが、宿泊・移動等に伴う費用は参加者様にてご負担いただきます。
 - ・当日の参加者様への参加報酬等は一切発生いたしません。
 - ・当選された方のみ、7月下旬以降、事務局のメールアドレスよりご連絡させていただきます。
- その他の注意事項
 - ・当日の様子は、ダイジェスト映像として、丸亀製麺の公式 YouTube などで配信する予定で本取り組みをメディアにも取り上げる可能性があります。
 - お子さまおよび保護者様の顔や当日の発言内容を、映像として活用させて頂く旨、ご承諾いただける方のご参加をお願いしております。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL→

・こども課メンバーの任期は今回のワークショップ当日だけでなく、秋ごろまでを予定しております。なお、今後のプロジェクトの活動内容次第で、変動がある旨、予めご了承ください。

●お問い合わせ事務局

info@wakuwakushokuiku.com

■丸亀製麺と株式会社 TOKIO 国分太一さんの想い

昨年の『丸亀こどもうどん弁当』の販売直後より、約1年という歳月をかけ、両社で会議を重ねていくなかで、2年目の2022年は、お子さまが「食」をもっと身近に、楽しく、身に付く学びができないかと考えました。そして、丸亀製麺と株式会社 TOKIO だけではなく、「こどもと共に」考えることで、他にはないこのプロジェクトならではの食の体験プログラムを生み出したいという想いから、今回の実施に至りました。

「丸亀製麺×株式会社 TOKIO×こども わくわく食育プロジェクト」では、楽しい食べものの学びや体験を目指して、一緒に、この夏休みにアイデアを話し合いたいと考えています。こんなことをしたら楽しく学べると思う、世界イチおいしい「うどん」を作りたい、こんなものがあつたらもっとごはんが美味しくなるかも、などのお子さまの自由なアイデアを、ぜひお聞かせください。皆様からのたくさんのご応募、お待ちしております！

■「うどんて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けてきましたが、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「うどんて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」概要

“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2021年4月に締結後、食育に関心を持つ国分さんが開発に参加した『丸亀こどもうどん弁当』を発売しました。続いて、松岡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』も発売。多くのお客さまからご好評をいただき、2022年4月には新商品の『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』も加わり、復活販売も実施しました。

そして、城島さんとは、日本全国の方からご応募いただいた熱い想いに応え、「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「笑顔うどん号 にこまる」で各地を巡り、思い出の一杯をふるまい、皆さまに笑顔をお届けする「キッチンカープロジェクト」を実施しています。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—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、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、客数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。



< 本件に関する報道関係からの問い合わせ先 >

株式会社丸亀製麺 マーケティング本部 コミュニケーションデザイン部 佐久間、阿部、前田

E-mail : marugame-pr@toridoll.com <https://www.marugame-seimen.com/>

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。