

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6月14日
株式会社丸亀製麺

丸亀製麺 ブランドアンバサダーに上戸彩さんが就任 「ブランドアンバサダー就任・新CM発表会」を開催 さらに新ブランドキャンペーン「うどんで、あなたを驚かせたい。」を発表 上戸彩さんが「職人の手づくり」にこだわる丸亀製麺のうどんを通して「幸せ」や「笑顔」をお届け

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、丸亀製麺ブランドアンバサダー就任・新CM発表会を本日6月14日(火)に開催し、新ブランドキャンペーン「うどんで、あなたを驚かせたい。」について、ならびにブランドアンバサダーとして上戸彩さんの就任を発表いたしました。



本発表会では株式会社丸亀製麺 代表取締役社長の山口寛(やまぐち ひろし)より、丸亀製麺の新ブランドキャンペーン「うどんで、あなたを驚かせたい。」についての紹介、ならびに上戸彩さんをお迎えし、ブランドアンバサダー就任式を執り行いました。

さらに6月15日(水)から全国(一部の地域を除く)で放送開始予定の、上戸さん出演の新TVCM「うどんで、あなたを驚かせたい。宣言篇」、「夏は、これです! 鬼おろし肉ぶっかけ篇」を放映し、上戸さんに丸亀製麺への想いやTVCM撮影時のエピソード、そしてブランドアンバサダー就任に対する意気込みをお話いただきました。

そして発表会の最後には丸亀製麺唯一の「麺匠(めんしょう)」である藤本智美(ふじもと さとみ)監修の「うどん2品食べ比べ」を実施。上戸さんには丸亀製麺の看板商品『釜揚げうどん』と『ぶっかけうどん(冷)』の2品を美味しくいただき、それぞれの麺の違いと、そのこだわりに対する驚き・感動をご自身の言葉でお伝えいただきました。

丸亀製麺は創業から21年間、「手づくり」「できたて」のおいしさに飽くなきこだわりを持ち、「もちもち食感」のうどんを提供してまいりました。また丸亀製麺では、一番おいしいうどんを一番おいしいタイミングで食べていただきたい。と考え、毎日職人たちが、お店で粉から手づくりのうどんをご提供しています。

これからも「うどんで、あなたを驚かせたい。」という想いと共に、もっと食べたいような、食べて笑顔で幸せを感じていただけるような、おいしいうどんにさらにこだわり、様々な取り組みを行ってまいります。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

◆主催者挨拶／丸亀製麺 新ブランドキャンペーン「うどんで、あなたを驚かせたい。」について

(株式会社丸亀製麺 代表取締役社長 山口 寛)

丸亀製麺は創業以来「驚きのある“食べる幸せ”」を、皆さんにお届けすることを使命としています。そのために創業以来 21 年間、「すべての店で、粉からつくる」。職人の手づくりにこだわって「打ち立て・生」をお出しする。この姿勢を貫いてきました。非効率とも言えるこのやり方を続けているのは、こうしなければ、本当のうどんのおいしさを伝えることはできないから。みなさんを笑顔で幸せにする「もちもち」の丸亀食感は、決して生まれません。

心を込めたこの一杯が、今までで最高の一杯になるように。

今日より明日、もっとおいしくなった打ち立てのうどんを、一番おいしい状態・タイミングで食べてもらいたい。

そんな丸亀製麺・職人の想いと、その瞬間を達成するための努力と研鑽をお伝えしたいと思い、新しくブランドキャンペーンを始めることにしました。外食産業を含め、世の中の多くの場所で人の手を IT で代替し、効率を重視していく時代ですが、そんな中でも、丸亀製麺は人の力、人の温もりを大切に、「手づくり」「できたて」のおいしさを届け続けたいと考えています。



また、丸亀製麺 では、一番おいしいうどんを一番おいしいタイミングで食べていただきたい。と考え、毎日職人たちがお店で粉から手づくりのうどんをご提供しています。「うどんで、あなたを驚かせたい。」このキャンペーンと共に、これからもっと皆さんが食べたくなるような、食べて笑顔で幸せを感じていただけるような、おいしいうどんにさらにこだわっていきたいと思います。

今後も、商品やキャンペーン等、皆さんに様々な体験をお届けしていきます。これからも丸亀製麺に期待してください。

◆上戸彩さん 丸亀製麺 ブランドアンバサダー就任式の様子

就任式では株式会社丸亀製麺 代表取締役社長の山口より上戸さんに、丸亀製麺ブランドアンバサダー就任記念の刻印が入った特大桶を進呈いたしました。さらに山口から、上戸さんをブランドアンバサダーに任命した理由をお伝えし、その想いを聞いた上戸さんからも丸亀製麺ブランドアンバサダー就任への想いをお話いただきました。

山口:上戸彩さんこそが、私たち丸亀製麺の目指す「驚きのある“食べる幸せ”」を届けるブランドアンバサダーにふさわしい方だと思ったからです。丸亀製麺は創業以来「驚きのある“食べる幸せ”」を届けることを使命に、800 を超えるすべての店で国産小麦粉、塩、水のみでつくる「職人の手づくり」「できたて」にこだわった本当においしい一杯を届けてきました。今回、上戸彩さんにブランドアンバサダーをお願いしようと思ったのは、映画やドラマ、そしてプライベートでも、「幸せ」を届け続けていらっしゃるからでございます。みなさんに幸せを届ける、丸亀製麺のブランドアンバサダーにふさわしいと思っております。

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

上戸さん：丸亀製麺のブランドアンバサダーに就任させていただけたこと、素直にとっても嬉しいです。今回、新 TVCM の撮影初日に山口社長が撮影現場に来てくださったのですが、その物腰の柔らかさや笑顔がすごく素敵で、私も社長に本当に元気をいただいたんです。撮影の合間には丸亀製麺の社員、スタッフみなさんへのメッセージも撮影させていただいたのですが、思わず山口社長にもお声がけして一緒に撮影させていただいちゃいました。すごくいい思い出になりました！また、撮影も丸亀製麺のスタッフさん含め、みなさんのプロ意識が高く、素晴らしいワンチームの一員として撮影に参加させていただけたこと、すごく嬉しかったです。

大切な人とおいしいごはんを囲むことってとっても大切ですよ。私もいただいたこの特大桶、家族との食卓でどんどん使用させていただきます！

◆新 TVCM 撮影時のエピソード

6月15日(水)から全国(一部の地域を除く)放送開始予定の上戸さん出演の新 TVCM「うどんて、あなたを驚かせたい。宣言篇」では「うどんて、あなたを驚かせたい。」をテーマに、丸亀製麺に来店し、できたてのうどんを味わう上戸さんの様子を描きます。丸亀製麺の職人がすべてのお店で粉からつくり、手づくりできたてにこだわった、「打ち立て・生」のうどんを堪能し、「さすが、手づくり！」と一言、上戸さんが思わず見せる幸福感溢れる素の表情が見どころです。

さらに、「夏は、これです！鬼おろし肉ぶっかけ篇」では“夏うどん”シリーズの『鬼おろし肉ぶっかけうどん』をメインに、夏のジメジメとした暑さも乗り切れそうな、がっつりとさっぱりが調和した丸亀製麺の夏の自信作を楽しみ、満面の笑みを浮かべる上戸さんをご覧ください。

新 TVCM 撮影時のエピソードとして、上戸さんからは「撮影の前日はうどんを上手に食べられるかな、と不安だったのですが、つるつと食べることができて、本当に「おいしかった」の一言に尽きますね。もっと食べたかったけれど、撮影がスムーズに進んだおかげで1テイクで OK なことが多くて食べたりなかったのが、撮影の帰り道に丸亀製麺のお店で食べました。また、山口社長ともお話をさせていただいた中で、まだ誰にも負けない丸亀製麺のうどんを作る自信があるんだとおっしゃっていたことにも、とても感動しました。私もいつか社長の作るうどんを食べてみたいです。」とお話いただきました。

また、新 TVCM への感想について丸亀製麺の山口からも「今、CM でご覧いただいたように、上戸さんのうどんを召し上がっていただいた時の表情がとても幸せそうで素敵でした。周りのスタッフもみんな幸せをいただきました。まさに私達が一杯のうどんを通して作り出したい食の感動体験による笑顔や幸せを体現されていて、ビックリしました。あの、周りを幸せにする表情を観た瞬間に、上戸さんを、幸せを届けるブランドアンバサダーに任命して良かった。と改めて思いました。」とお伝えしました。



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

◆上戸彩さん 丸亀製麺ブランドアンバサダーとしての初仕事！うどん食べ比べレポート

さらに、本発表会には国内外 1,000 店舗以上を展開する丸亀製麺において麺の打ち方、茹で方、提供する麺の状態などを確認、時には指導も行い、丸亀製麺のうどんの味を支えている丸亀製麺唯一の「麺匠(めんしょう)」である藤本智美が登場。「驚きのある“食べる幸せ”」を届ける、丸亀製麺ブランドアンバサダーに就任した上戸さんに、丸亀製麺のこだわりについてより深く知っていただくため、丸亀製麺の看板商品を含めたうどん 2 品を食べ比べていただきました。麺匠・藤本の案内のもと 2 品の食べ比べを行った上戸さんからは、それぞれの麺の違いやおいしさに対する驚き、感動を笑顔いっぱいにお伝えいただきました。



<食べ比べ 1 品目:『釜揚げうどん』>

麺匠・藤本: 丸亀製麺では全ての店で粉から手づくりをしています。手づくりだからこそ、商品ごとに合わせ、その商品に合ったうどんになるように茹でてご提供しています。同じ生地でも茹で時間や作り方によって食感やのど越しが大きく違ってきます。そんな手づくりだからこそのおいしさ、違いを、上戸さんに是非食べ比べてもらいたいと思っています。

まずは、丸亀製麺の看板商品『釜揚げうどん』です。釜から直接茹で上げた麺をそのままどんぶりに盛り付けご提供しています。水で締めていないので、白玉のようなもちもち感、小麦の甘さ、香りを一番楽しめます。

上戸さん: はい！その前に麺匠に伺いたいのですが、『釜揚げうどん』のおすすめの食べ方って何かありますか？

麺匠・藤本: そうですね、まずは何もつけないで、うどんをそのまま食べてみてください。

上戸さん: いただきます！う～ん、もちもち、ふわふわしていて、そのまま食べてもとってもおいしいです！うどんの香りもとっても素敵ですね。初めて丸亀製麺のおうどんを食べたときを思い出しますが、小麦そのものの味が感じられて甘くておいしいです。

麺匠・藤本: ありがとうございます。丸亀製麺こだわりの小麦の香りです。次につけだしにつけて召し上がってください。その後は、お好みの薬味を入れてお好みに味わってください。

上戸さん: 薬味をたっぷり入れるのが大好きなんです！う～ん、最高です。すごくおいしいです！そのままでもおいしいですけど、だしと合わせると、さらに香りもたっておいしいですね。お店では『釜揚げ家族うどん』もあるので、ご家族でもぜひお店で楽しんでください！



ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

<食べ比べ2品目:『ぶっかけうどん(冷)』>

麵匠・藤本:そして、2品目は『ぶっかけうどん(冷)』をお召し上がりください。『ぶっかけうどん(冷)』は茹で上げた麺を水できゅっと締めてご提供しています。締めることによって、もちもち食感だけではなくコシも強くなり、つるつるとのど越し良く味わっていただけます。

上戸さん:今度は、冷たいおうどんですね!これからの夏の季節にピッタリですね。うーん!きゅっとしてコシがある!おいしい!さっきの『釜揚げうどん』のふわふわとは少し違って、コシがあってもちもち、そしてツルとした食感がたまらないですね!
もっと食べたくなくなりました…これはお店に行きたくありませんね。



麵匠・藤本:ありがとうございます。先ほどお伝えしたように、丸亀製麺では、全てのお店で粉から手づくりをしているからこそ、お客さまが頼んだ商品にあわせて、一番おいしいうどんを提供しています。ぜひ、商品ごとのうどんの食感の違いもお楽しみください。

上戸さん:職人さんによる手づくりだからこそ、同じうどんでも商品によってこんなに違うことにとても驚きました。どちらのうどんも一つ一つ、おいしくて、満足できて、とても幸せな気持ちになりました!私も今度からうどんの違いも楽しんでみたいと思います。

そして、本発表会の最後には上戸さんより、ブランドアンバサダー就任に対する意気込みを以下のように力強く宣言していただきました。

上戸さん:私自身も丸亀製麺のファンの一として、みなさんに伝えたい魅力がたくさんあります。まだ丸亀製麺をよく知らないみなさんにも、丸亀製麺のお店に行って好きなうどんを食べていただけたら、きっとファンになっていただけたと思います。薬味やトッピングも豊富にあるので、みなさんそれぞれの好きな食べ方で楽しんでいただきたいです。笑顔で幸せになる人が一人でも増えるよう、頑張っていきます!応援よろしく願いいたします!

■登壇者プロフィール



上戸 彩(うえと あや)

1985年9月14日。東京都出身。

1997年、「第7回全日本国民的美少女コンテスト」で審査員特別賞を受賞。

以降、女優として数多くのドラマ、映画、CMに出演し、幅広く活躍。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

—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 宮林、阿部、豊饒、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。