ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL

Press Release

2021 年 7 月 13 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≫

株式会社 TOKIO・国分太一さんも商品開発に参加！

発売後約 3 か月で 700 万食を突破した、大好評“丸亀うどん弁当シリーズ”から

子どものための『丸亀こどもうどん弁当』が新登場！

打ち立てのうどんと見た目も食感も楽しい、彩り豊かな 7 種のおかずがひと箱に

～2021 年 7 月 21 日（水）より全国の丸亀製麺にてお持ち帰り限定で販売～

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）が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、4 月の発売から 700 万食を突破した、大好評の“丸亀うどん弁当シリーズ”よりお子さま向けの『丸亀こどもうどん弁当』を、全国の丸亀製麺でお持ち帰り限定にて 2021 年 7 月 21 日（水）から販売いたします。

『丸亀こどもうどん弁当』の商品開発には、今年 4 月に「うどんで日本を元気にプロジェクト」において「共創型パートナーシップ」を締結した、株式会社 TOKIO の国分太一さんにもご参加いただきました。新型コロナウイルスの影響で、昨年同様今年の夏休みも様々な制限が予想されますが、そうした状況下だからこそ、「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いたしました。彩り豊かな 7 種のおかずともちもちのうどんが入った本商品はお持ち帰り専用のため、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。ぜひ夏休みのお食事にご家族でご利用ください。

『丸亀こどもうどん弁当』は見た目も食感も栄養も！
お子さまが笑顔になれる工夫がたくさん！

『丸亀こどもうどん弁当』には、コシのあるうどんに加え、お子さまも大好きな、とりももの唐揚げ、タコちゃんウィンナー、旬の枝豆やコーン、色鮮やかなブロッコリー、きんぴらごぼう、ほんのり甘いたまご焼きなど、彩り豊かな 7 種のおかずが入っており、目でも楽しめるお弁当です。また、つるつる・もちもちの麺、ツブツブの枝豆やコーン、しゃきしゃきのきんぴらごぼうなど、ひと箱で色々な食感を感じられるように仕立てています。

食べやすさにこだわった特別仕様の容器でご提供

お子さまがぶっかけだしを自分でかけられるよう、キャップ式の容器でご提供します。かける量も自分で調整できるので、お好みの味加減でお召し上がりいただけます。

つるつる・もちもちの冷うどんをお腹いっぱいに！
麺の量は 1/2 玉または 1 玉から選択可能

丸亀製麺は毎日、一軒一軒の店で粉からうどんを打ち、打ち立て、茹でたてのうどんを提供しております。お子さまにもこのこだわり麺をおいしく食べてもらい、小さなお子さまには「全部食べられたよ！」という成功体験を経験していただける 1/2 玉サイズと、食べ盛りのお子さまにはしっかりとおなか一杯になっていただける 1 玉サイズの 2 種をご用意。おなかの減り具合やお子さまの成長にあわせてお選びいただけます。

ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺

TORIDOLL

【『丸亀こどもうどん弁当』 7 種のおかず】

国産小麦 100%と塩と水だけで作った、打ち立て・茹でたてのもちもちのうどんに、人気のおかずを盛り付けました。お子さまでも食べやすく、そのままでも、うどんと混ぜてもおいしくお召し上がりいただけます。

■株式会社 TOKIO の国分太一さんと一緒に考えた!『丸亀こどもうどん弁当』開発の背景・想い

丸亀製麺は、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。4 月には “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(本社:東京都港区、社長:城島 茂)と「共創型パートナーシップ」を締結。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。

『丸亀こどもうどん弁当』の商品開発は、本パートナーシップ締結後の第一弾企画です。株式会社 TOKIO からは、特に「食育」に関心をもつ国分太一さんにご参加いただき、“子どもたちに笑顔になってもらいたい”という共通の想いをもとに、商品のコンセプト設計やおかずなどの開発会議にて意見交換をし、商品開発を進めてまいりました。子どもの食体験に視点をおき、親子で安心してお召し上がりいただけるよう、おいしいさはもちろん、麺の量や容器の扱いやすさなど、細部までこだわった商品です。この『丸亀こどもうどん弁当』には、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子どもの姿を見て、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両社の想いが込められています。

■「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きましたが、予想だにし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「うどんで日本を元気にプロジェクト」を始動いたしました。

うどんで日本を元気にプロジェクト

ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺
TORIDOLL

【『丸亀こどもうどん弁当』 商品概要】

商品名	『丸亀こどもうどん弁当』
価格 （税込・容器代含む）	にこにこ 1/2 玉サイズ　450 円　／　もりもり 1 玉サイズ　550 円
商品説明	うどん　：ぶっかけうどん（並・冷）　1/2 玉　または　1 玉 おかず：とりももの唐揚げ、揚げシューマイ、たまご焼き、タコちゃんウィンナー ブロッコリー、枝豆、コーン、きんぴらごぼう
販売開始日	2021 年 7 月 21 日（水）～　販売　　※数量限定商品のため売り切れ御免
販売店舗	全国の「丸亀製麺」、「麺屋通り」
備考	※お持ち帰り限定商品となります。 ※年齢制限なく、大人の方でもご購入いただけます。 ※アプリクーポンやその他の割引クーポンはご利用いただけません。 ※枝豆やコーンは、誤って気管に入る可能性があります。3 歳ごろまではお控えください。 また、4 歳以上のお子さまも喉に詰まらせないようお気をつけてお召し上がりください。 ※低アレルゲンメニューではございません。
URL	https://www.marugame-seimen.com/campaign/kodomoudonbento/

【管理栄養士・料理家　牧野直子先生もおすすめ】

『丸亀こどもうどん弁当』には、緑黄色野菜のブロッコリー、淡色野菜の枝豆コーン、根菜のきんぴらごぼうと、たくさんの野菜が入っていますね。その他にも、唐揚げのとり肉は、タンパク質源として筋肉や骨など身体のすべてを作る栄養素を含み、緑黄色野菜のブロッコリーには β カロテンやビタミンが含まれるなど、子どもに必要な栄養素も入っています。

全体的に日本人は野菜不足と言われていて、特に子どもは野菜の好き嫌いが多いので残しがちです。『丸亀こどもうどん弁当』では、淡色野菜の“枝豆とコーン”そして根菜の“ごぼう”と、食物繊維が豊富で、かつ、子どもが好きな野菜が使われていますのでぜひおすすめしたいですね。食物繊維は便通を整え、お通じをよくします。子どものうちから腸内環境を整えておくことで、健康を保つことができるので、とても大事な栄養素ですよ。

牧野直子先生プロフィール

管理栄養士／料理研究家　スタジオ食(くう)代表。
女子栄養大学卒。「病気にならないための、健康に良くて、簡単に作れておいしい家庭料理」をポリシーに、テレビなどのメディア出演、著書の執筆、料理教室や食品メーカーの商品開発など、幅広く活躍中。

【大好評！“丸亀うどん弁当シリーズ”商品概要】

『丸亀うどん弁当』は、新型コロナウイルスの影響で“食事の場所”が気になる昨今、丸亀製麺の打ち立てうどんを、いつでも、どこでも、おいしくお召し上がりいただき、少しでも食事の時間に笑顔を増やせたらという想いで開発いたしました。

2021年4月に販売以降、700万食を超え大変好評をいただいております。打ち立て、茹でたてのつるつる・もちもちの冷うどんと店舗でひとつひとつ手づくりの天ぷら、そしてこのお弁当でしか食べることのできない定番おかず2種（玉子焼き・きんぴらごぼう）をギュッと詰め込み390円からご用意しています。

2021年7月27日（火）からは、丸亀製麺の一番人気の天ぷら・かしわ天も入った『人気の天ぷら4種と定番おかずのうどん弁当』も登場いたします。ぜひご家族で丸亀製麺のこだわりとおいしさが詰まった、『丸亀うどん弁当』をお召し上がりください。
URL：https://www.marugame-seimen.com/campaign/marugameudonbento/

ここのうどんは、生きている。
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。

＜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　マーケティング統括部　コミュニケーションデザイン部　宮林、阿部、豊饒
E-mail ： tori-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。