2024年3月21日
株式会社丸亀製麺

もっとおいしいうどんをお届けするために
この春、丸亀製麺すべての店に麺職人が誕生※

【麺職人 全店配置記念】
全国各地から麺職人が集結する特別店舗
「丸亀製麺“所”」が3月22日(金)より10日間限定オープン！

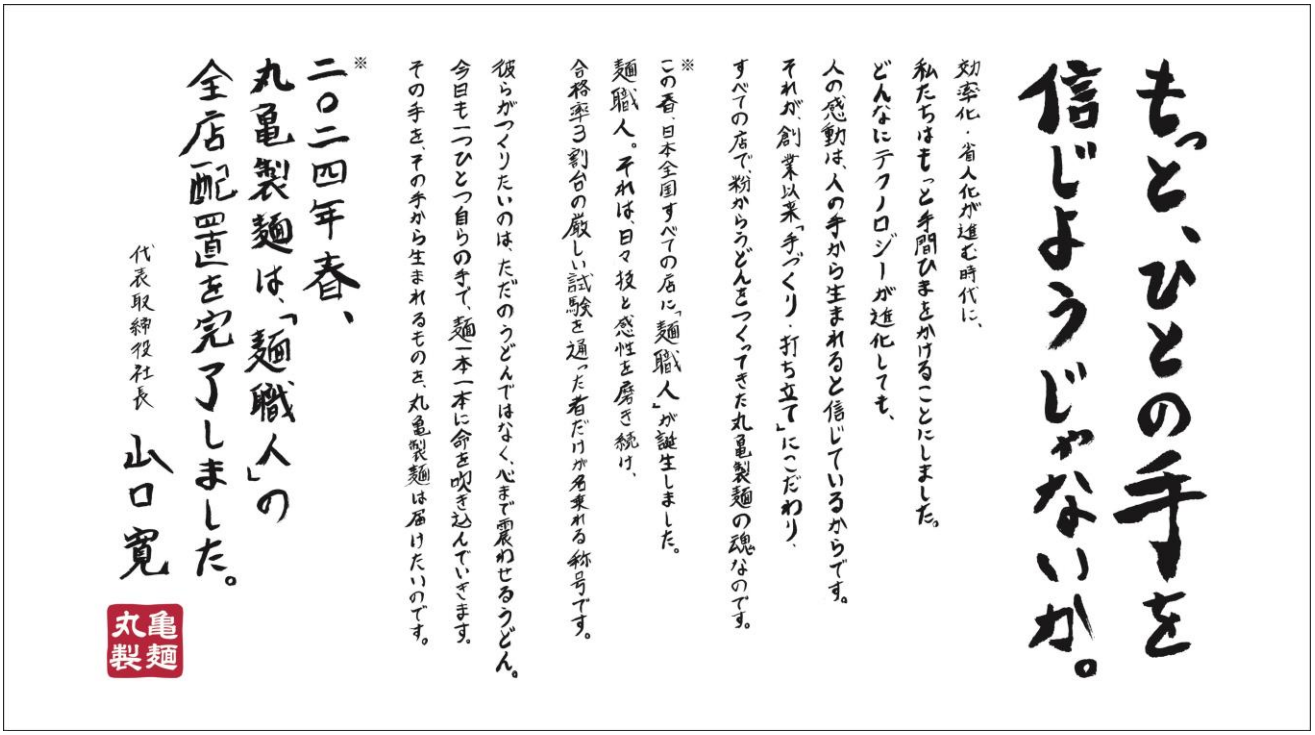
株式会社丸亀製麺(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:山口 寛)が展開する、食の感動体験を追求し、手づくり・できたてにこだわる讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、日本全国の丸亀製麺838店舗(2024年2月末時点)すべての店へ麺職人の配置を完了いたしました。また、全店配置を記念して、2024年3月22日(金)から31日(日)までの10日間限定で全国各地から麺職人が集結する特別店舗「丸亀製麺所」をオープンいたします。店舗限定商品も登場いたします。

≪全国800を超えるすべての店に麺職人の配置を完了。「打ち立て・生」のうどんがもっとおいしく≫

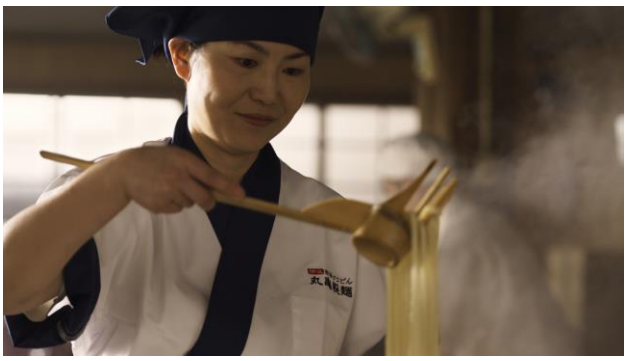
一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、創業以来、手づくり・できたてのおいしさに飽くなきこだわりを持ち、毎日すべての店で職人が粉から打つうどんを提供しております。この度丸亀製麺では、もっとおいしい打ち立てのうどんをお客さまにお届けするため、日々技と感性を磨き続け、合格率約3割の厳しい試験に合格した麺職人を丸亀製麺の全ての店に配置いたしました。

丸亀製麺は本当のおいしさをお届けできるのは「人の手による、手づくり」だけだと信じています。外食の価値の根底にあるべきなのは「人の手」や「食のぬくもり」なのではないかと考え、この効率を追求する省人化時代に、非効率ともいえる選択をしました。これまで以上に人の手から生み出される「手づくり・できたて」にこだわり続ける丸亀製麺の、さらにおいしくなった「打ち立て・生」のうどんをぜひご実感ください。

※麺職人が不在の日や時間帯もございます。
※麺職人とは、丸亀製麺独自の麺職人制度に合格した者に与えられる称号です。



麺職人特設サイト:https://jp.marugame.com/campaign/2024/



≪麺職人とは≫

丸亀製麺は創業以来、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、毎日すべての店で粉から打つうどんを提供し続けています。その中でも、麺づくりに対して、日々技と感性を研ぎ澄ます麺職人がいます。麺職人は、その日の気温や気候などによっても味わいや食感に変化が生まれる麺づくりの特性を深く理解し、お客さまに今までで「最高の一杯」をお届けするために、日々腕を振るっています。

丸亀製麺の制服は通常白色ですが、麺職人試験に合格をすると、襟元が紺色の制服を着用することができます。麺職人は、半永久的な資格ではないため、称号取得後も技術や知識のアップデートは必須。麺職人を目指すスタッフはもちろん、麺職人たちも日々研鑽を積んでいます。






≪丸亀製麺のうどんのおいしさを受け継ぐ麺職人制度≫

毎日粉から打つ“生きているうどん”を最良の状態で提供するために、お店では毎日季節や材料の状態を見極め、熟成時間などの工程を調整しながら製麺、調理をしています。全国838店舗という規模の飲食店でこの店内製麺を実現しているのは、丸亀製麺だけ。それを支える裏には職人を育てる麺職人制度の存在があります。

全店で店内製麺を行っている丸亀製麺では、製麺技術を画一的なマニュアルではなく、各々の判断を伴う職人技として教えています。さらに、技術力向上と教育システムの一環として、2016年より取り入れているのが麺職人制度です。技術や経験によって、一つ星から四つ星まで、4つに分類しています。

麺職人合計1,632名
※2024年2月末現在



≪合格率わずか約3割の麺職人試験≫

「麺職人」の称号を得るためには、麺職人試験に合格する必要があります。一つ星麺職人の試験においては、実技試験と筆記試験があり、麺づくりの工程ひとつ一つの意味や目的への深い理解が問われます。うどんのおいしさはもちろんのこと、うどんが完成するまでのすべての工程において技術と知識を有しているのかを厳しく審査されます。その合格率は、一つ星麺職人試験で約3割、二つ星麺職人試験となると約1割と突破するのが非常に難しい試験です。

この厳しい試験を合格した麺職人たちは、安定したおいしさ以上の「最高の一杯」をお届けするために、日々技と感性を磨きながら粉からうどんを打ち、手づくり・できたてのうどんを提供しています。

≪丸亀製麺公式サイトに「麺職人名鑑」が登場！店舗情報ページでも「この店舗の麺職人」を紹介≫

丸亀製麺の麺職人は一様においしいうどんづくりを志し、切磋琢磨しながら腕を磨く一方で、その信念は人それぞれ。丸亀製麺公式サイトでは、それぞれの麺職人がどんな人物なのか、少しだけご紹介する「麺職人名鑑」を公開しました。全国のお店でうどんを提供する麺職人の「麺職人歴」や「信念」、「食べてほしいおすすめのうどん」を顔写真や似顔絵とともに掲載しています。

ぜひお近くの店の麺職人を探してみてください。

麺職人名鑑：https://jp.marugame.com/concept/menshokunin/directory/
店舗検索：https://jp.marugame.com/shop/

≪麺職人しかいない！特別店舗「丸亀製麺所」が東京都神田小川町に期間限定オープン！≫

麺職人のうどんづくりを臨場感たっぷりに体験でき、打ち立て、茹でたてのうどんを120%楽しめる期間限定の店舗がオープン。丸亀製麺　神田小川町店の通常営業を一時お休みし、「丸亀製麺所」に姿を変えて特別営業いたします。ここにいるのは、全員が麺職人。全国各地から我こそはと名乗りを上げた、腕自慢の職人たちです。

「丸亀製麺所」では、麺職人のうどんづくりの技やこだわりに触れながら、打ち立てのうどんや揚げたての天ぷらをお楽しみいただけます。ご用意するうどんは、今回のみの提供となる『丸亀製麺所　三種の利きうどん』あえて1種類だけ。技と感性を磨き続ける麺職人の渾身のうどんをご堪能ください。



≪麺職人のうどんづくりをライブでお届け　手づくり・できたてを五感で余さず体験≫

店内に入るとまず目に入るのが、丸亀製麺が原風景とする讃岐の製麺所を思わせる特設空間。そこでは、麺職人たちがうどんづくりを行っています。小麦粉と水と塩を合わせて生地をつくったり、生地を伸ばしたり切ったりーー。普段店舗の厨房内で行っているうどんづくりの工程をより近くでライブ感たっぷりにご覧いただけます。

麺職人たちの活気ある動き、麺を切る音、湯気が立ち上る釜で茹であげられるうどんの香り、打ち立て・茹でたてのうどんの小麦の風味、打ち立てうどんの食感、是非五感すべてでご体感ください。



≪麺職人が粉から打つうどん3種類を食べ比べできる！
店舗限定商品『丸亀製麺所 三種の利きうどん』が登場！≫

麺職人の打つうどんを最大限ご堪能いただきたく、3種類のうどんを食べ比べできるうどんをセットでご用意します。うどんは、製麺の方法は同じでも、仕上げに行う水で締める工程や温・冷によって食感が異なります。また、だしの種類を変えることによって、多彩な味わいを楽しむことができます。

薬味のおろししょうがは、今回特別に麺職人がその場でおろし、すりたてをご用意しています。

まずは、『釜揚げうどん』を食べていただき、次に『かけうどん』、最後に『醤油うどん』をお召し上がりいただくのがおすすめです。



◆3種類のうどんの違い

	麺の種類	食感	だしの種類
釜揚げうどん	茹で釜から直接盛り付けた麺	ふわふわ、もちもち	温かいつけだし
かけうどん	水で締めて温めた麺	つるつる、もちもち	温かいかけだし
醤油うどん	水で締めた冷たい麺	コシが強く、つるつる	だし醤油

醤油うどんは、通常店舗では販売しておりません。

【「丸亀製麺所」概要】

・開催期間　2024年3月22日(金)～31日(日)
・開催時間　11時～20時　※ラストオーダー19時30分
・場所　　丸亀製麺 神田小川町店
　　東京都千代田区神田小川町3-3 HF 神田小川町ビルディング 1F
・提供商品　『丸亀製麺所 三種の利きうどん』
・金額　　500円(税込)
※天ぷらのご用意もございます。
※お持ち帰りはご利用いただけません。

【注意事項】
※丸亀製麺 神田小川町店は、3月22日～31日の期間は通常の営業を行っておりません。
※『丸亀製麺所 三種の利きうどん』と天ぷらのみの販売となります。
※開店前に店前にお並びいただくことはご遠慮ください。

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

TORIDOLL

■丸亀製麺について

「ここのうどんは、生きている」をブランドメッセージに掲げ、日々、食の感動体験を追求し手づくりの「おいしいうどん」をお客さまに提供しています。私たちは一軒一軒が製麺所であり、徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、手間を惜しまず粉からうどんを日々つくり続けています。
技と感性を磨いた「麺職人たち」が、100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、つくりたてをお客さまに提供しているからこそ、独自のもちもちの食感とおいしさを守り続けることができているのです。
海外でも「Marugame Udon」として、つくりたて、できたての、おいしいうどんと天ぷらを、自分のスタイルで楽しめる活気あふれる店として、毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。
今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。
HP: https://www.toridoll.com/





＜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＆CXデザイン部　佐久間、前田
E-mail ： marugame-pr@toridoll.com　HP: https://jp.marugame.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。