

このうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

Press Release

2025年10月9日
株式会社丸亀製麺

《全国すべての店に麺職人がいる》

麺職人が打つ手づくり・打ち立てのうどんおいしさをひと口で実感
今年も「ひと口醤油うどん」お配りいたします

2025年10月17日(金)・18日(土)2日間限定 全国の丸亀製麺にて無料配布

上戸 彩さんが出演するTVCM 2025年10月17日(金)より放送開始

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)が展開する、食の感動体験を探求し、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、全国の丸亀製麺※1にて2025年10月17日(金)および18日(土)の2日間限定で、「ひと口醤油うどん」を店内でお食事の方に無料でお配りします。

※1 一部、提供していない店舗がございます。



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100%国産小麦、塩、水のみから打つうどんを提供しています。2024年春より、合格率約3割の厳しい試験に合格した麺職人※2が丸亀製麺の全ての店に配置され、うどんのおいしさにさらに磨きをかけています。※3

粉から打つ、うどんそのもののおいしさをまだまだ多くの方に実感いただきたい。こうした想いから、今年も全国の丸亀製麺で「ひと口醤油うどん」の無料配布を実施いたします。

※2 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。
※3 麺職人が不在の日や時間帯もございます。

《麺そのもののおいしさを直接感じる特別な体験》

「ひと口醤油うどん」は、打ち立て、茹でたてのうどんを釜から引き上げて直接器に盛り付け、だし醤油をかけてシンプルに味わっていただく、店内製麺を行う丸亀製麺ならではの体験です。ひと口すると、小麦の風味がほのかに香り、噛む度にふわふわ、もちもちの食感をご堪能いただけます。あつあつのうちに、ぜひお召し上がりください。



《お客さまからのご好評により今回3度目の実施》

昨年は、「ひと口醤油うどん」無料配布を4月と10月の2度実施※4しました。合計5日間で累計180万食以上をご提供し、お客さまへ実施したアンケート※5では「おいしかった、とてもおいしかった」「丸亀製麺のうどんをまた食べたい」と回答の方がともに90%を超えるほどの大好評をいただきました。

磨きかけた「打ち立て・生」のうどんのおいしさを、ぜひお近くの店舗でお確かめください。



※前回開催時の様子

※4 2024年4月9日(火)から11日(木)までの3日間と、2024年10月16日(水)10月17日(木)の2日間、合計5日間実施。 ※5自社調べ

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

【「ひと口醤油うどん」実施期間・店舗】

日程：2025年10月17日(金)～10月18日(土)

時間：終日 ※ラストオーダーの時間に準じます。

対象店舗：全国の「丸亀製麺」

※対象期間内に店内にてお食事のお客さまを対象に、お一人さまおひとつずつ、無料でご提供いたします。

店内にてお召し上がりください。

※駒澤大学店、東洋大学店、東京ドームシティ店では実施いたしません。

※お問合せは各店舗までお願いいたします。

特設サイト：<https://jp.marugame.com/campaign/2025/>

《「ひと口醤油うどん」に、上戸 彩さんも思わず舌鼓！TVCMも放映開始！》

10月15日・16日に放送する丸亀製麺「おいしさをひと口で！ひと口醤油うどん」25秋予告篇、10月17日・18日に放送する丸亀製麺「麺そのもののおいしさ！ひと口醤油うどん」25秋篇のTVCMは、丸亀製麺の原風景である讃岐の製麺所をイメージしたセット内で麺職人がうどんを茹でるシーンからスタート。茹で釜から茹でたての麺を引き上げて、器に丁寧に盛り付け、仕上げにだし醤油を回しかけます。上戸さんは、釜からあげたばかりのあつあつの麺をすすり、ほのかに香る小麦の風味やふわふわ、もちもちの食感を堪能します。よりおいしさに磨きがかかった麺そのものを実感し、おいしさを噛みしめている上戸さんで本TVCMを締めくくります。

※2024年4月に放映した丸亀製麺「麺そのもののおいしさ！ひと口醤油うどん」篇(15秒)と同内容となります。

■TVCMカット 丸亀製麺「麺そのもののおいしさ！ひと口醤油うどん」25秋篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



■TVCM概要

タイトル：丸亀製麺「おいしさをひと口で！ひと口醤油うどん」25秋予告篇(15秒)

放送期間：2025年10月15日(水)～16日(木)

放送エリア：全国(一部の地域を除く)

URL：<https://youtu.be/NhViOyKF9a8>

タイトル：丸亀製麺「麺そのもののおいしさ！ひと口醤油うどん」25秋篇(15秒)

放送期間：2025年10月17日(金)～18日(土)AM

放送エリア：全国(一部の地域を除く)

URL：<https://youtu.be/CBT390EFGhc>

丸亀製麺公式YouTube：<https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0I1c3ajaWTMKJlJJA>

※公式YouTubeにて、10月9日(木)0時からご覧いただけます。

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

■出演者プロフィール



上戸 彩

【生年月日】1985年9月14日

【血液型】O型

【出身地】東京都

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、俳優として数多くのドラマ、映画、CMに出演し、幅広く活躍。

2025年7月10日(木)15年ぶりとなる写真集『Midday Reverie』(ミッドデイ・リヴェアリー)絶賛発売中。

2025年9月26日(金)公開の映画『沈黙の艦隊 北極海大海戦』へフリージャーナリスト 市谷裕美役として出演。

《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「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。

2024年春には国内800を超えるすべての丸亀製麺での麺職人の配置が完了いたしました。おいしいうどんは、100%国産小麦と塩と水だけ。そう信じて、麺職人たちは日々、技と感性を磨きつづけ、今日もすべての店で、麺一本一本に命を吹き込んでいきます。その手から生まれる、磨きをかけた「打ち立て・生」のおいしさを、ぜひお確かめください。



丸亀製麺の制服は、通常白色ですが、麺職人試験に合格をし、麺職人になることができると、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。全国に800店舗以上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1,811名

一つ星 1,801名

二つ星 10名

※2025年9月末時点、社員を含む

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

《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。

《「麺職人名鑑」も！店舗情報ページにて「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、少しでもご紹介する「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おうどん」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://stores.marugame.com/search>

■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、食の感動体験を探索し手づくりの「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ます。

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。



【丸亀製麺のサステナブルな活動について】

丸亀製麺ではサステナブルな活動に取り組んでいます。

例えば、ダイバーシティ&インクルージョンの推進を目的として、2023年8月より兵庫県加古川市に、釜揚げうどん桶のリユースを行う「丸亀製麺 桶工房」を開設しました。2027年までに約300店舗を対象に障がい者雇用を進めながら、年間10,800個の修理を行い、年間廃棄木材約1.5tの削減を目指します。

また、こども達に食の楽しさや尊さを伝える「食育活動」にも積極的に取り組んでいます。「こどもうどん教室」では、うどんを粉と塩と水を手で混ぜるところから体験でき、キッチンカーを用いての出張教室も日本中で実施をしています。そして、環境面ではプラスチック使用量の削減にも取り組んでいます。店内では繰り返し使用可能な食器の活用や、テイクアウト商品のカトラリーやビニール袋へのバイオプラスチック配合など、石油由来素材の使用削減を進めています。

HP: <https://www.toridoll.com/sustainability/>

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→



■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索し続けています。

トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。

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デザイン部 佐久間・小西

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。