

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→

Press Release

2025年10月8日
株式会社丸亀製麺

丸亀市×株式会社トリドールホールディングス×株式会社丸亀製麺
讃岐うどんの原点と進化を五感で感じる「丸亀うどん祭り2025」続報！

讃岐うどん職人による日本一の「手打ち」の祭典
「SANU-1 GRAND PRIX」決勝出場7名が決定！
「丸亀食いっプリ！グランプリ！」と合わせ総額200万円相当の副賞もご用意

そして、師弟の想いが、うどんで繋がる。**幻のコラボうどんの販売も**

行政・企業・個人店・街・市民が、讃岐うどんをテーマに太く、長く、強く、繋がっていく2日間

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、創業日でもある11月21日(金)とその翌日22日(土)の2日間、香川県丸亀市にて「丸亀うどん祭り2025」を初開催します。

「丸亀うどん祭り2025」のコンテンツとして実施をする「SANU-1 GRAND PRIX」の決勝戦に出場する全国の讃岐うどん職人7名が決定したほか、讃岐うどん店が“師弟”でコラボレーションし、一夜限りの幻の一杯を数量限定で販売します。

2日間にわたり香川県丸亀市内の5つのエリアで、合計20種を超えるコンテンツの開催を予定している「丸亀うどん祭り2025」。数ある“うどん体験”企画の中にある、このお祭りならではのスペシャルコラボレーションをぜひ楽しみにお待ちください。

初開催となる讃岐うどん職人による、日本一の「手打ち」の祭典「SANU-1 GRAND PRIX」 決勝出場の7名が決定！意気込みコメントが到着



全国の讃岐うどん職人による、感動を呼び起こす一杯を決めるコンテスト「SANU-1 GRAND PRIX」。手伸しから製麺まで、手打ちうどんというフィールドで競い合います。

「丸亀うどん祭り2025」では、香川・関東・関西での予選を勝ち抜いた職人が集結。決勝戦を執り行い、「SANU(讃岐)No.1」が決定します。職人たちの想いのこもった熱い戦いに注目です！

(決勝戦は丸亀城内芝生広場にて2025年11月22日(土)に実施予定です。)



エントリーNo.1(香川予選1位通過)

おうどん 瀬戸晴れ/古賀さま
「香川県を代表して出るといところで、もうグランプリしかないと
思ってます。取れるように努力
して頑張ります。」

(店舗住所: 香川県高松市牟礼町牟礼2694-1)



エントリーNo.2(香川予選2位通過)

手打ちうどん 上を向いて/宅島さま
「いろんな小麦を使い日々営業をし
ています。小麦粉の特徴を活かし
審査員に刺さるうどんを作りたいと
思います。」

(店舗住所: 大阪府寝屋川市香里南之町34-5)



エントリーNo.3(関東予選1位通過)

うどん 蔵之介/大山さま
「修行させてもらった僕の恩師
に想いを込めてうどんを打つ
姿を見せてあげたいと思って
います。」

(店舗住所: 東京都豊島区高田3丁目7-15)

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→



エントリーNo.4(関東予選2位通過)

讃岐うどん いわい/岩井さま

「自分の強みは全部手作りで
作ること。作戦練って、本気で
行きたいと思います。」

(店舗住所: 東京都北区上十条3丁目28-7)



エントリーNo.5(関西予選1位通過)

うどん処 麺紡/尾藤さま

「気持ちと情熱を強く持って、
決勝戦を迎えられたらと思い
ます。」

(店舗住所: 香川県観音寺市大野原町大野
原1257-7)



エントリーNo.6(関西予選同率2位通過)

円清/岩坂さま

「その場で勝負が決まるため、当
日その日にいいものが打てれば
と思ってます。頑張ります。」

(店舗住所: 福岡県福岡市中央区舞鶴2丁目7-1
ライオンズマンション舞鶴第3 107)



エントリーNo.7(関西予選同率2位通過)

Udon Kyutaro/太田さま

「大阪では手打ちうどんも少な
いので、盛り上げるためにも、
頑張りたいと思います。」

(店舗住所: 大阪府大阪市中央区久太郎町3丁
目1-16 井池繊維会館 102南)

「SANU-1 GRAND PRIX」香川予選の
ダイジェストムービーはこちら！ 関東・関西予選も順次公開予定！

URL : <https://youtu.be/b5D5ZDvRgn0>



「SANU-1 GRAND PRIX」及び「丸亀食いっプリ！グランプリ！」の副賞は総額200万円！
「第2回讃岐饅頭職人祭」出店権も



「SANU-1 GRAND PRIX」優勝者には賞金のほか、オリジナルトロフィーやオリジナル
前掛けの贈呈、さらに来年実施予定の「第2回讃岐饅頭職人祭」への出店権を授与さ
せていただきます。

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→

師弟の想いが、うどんで繋がる。讃岐うどんの名店同士の“師弟”スペシャルコラボ！

「一夜限りの幻のコラボうどん」

＜ジャンボうどん高木×純手打うどんよしや＞・＜手打うどん丸亀渡辺×手打うどん竹寅＞

丸亀城内芝生広場のキッチンカーでは、さまざまなコラボうどんを提供。今回スペシャルコラボが決定した讃岐うどん専門店は“師弟”をテーマに、2組4店舗の店主が腕を振ります。

1軒目は「ジャンボうどん高木×純手打うどんよしや」の師弟コラボ、2軒目は「手打うどん丸亀渡辺×手打うどん竹寅」の師弟コラボとなっており、この「丸亀うどん祭り2025」でしか味わえない特別なうどんが振る舞われます。

「ジャンボうどん高木×純手打うどんよしや」の師弟コラボでは、『釜揚げうどん』をご提供します。実は、「純手打うどんよしや」さまでは普段お店では『釜揚げうどん』のご提供は実施しておりませんが、「ジャンボうどん高木」さまの看板商品は『釜揚げうどん』。今回は、このお祭り限定でだしは「ジャンボうどん高木」さま、麺は「純手打うどんよしや」さまが担当し、「丸亀うどん祭り2025」でしか体験できない、幻の『釜揚げうどん』が実現します。

「手打うどん丸亀渡辺×手打うどん竹寅」の師弟コラボでは、『かけうどん』をご提供。だしは「手打うどん丸亀渡辺」さま、麺は「手打うどん竹寅」さまが担当し、一夜限りの『かけうどん』が誕生します。

21日17時(予定)からはステージにて、提供されるコラボメニューの紹介を各店舗店主さまから行っていただきます。数量限定のこの一杯。このお祭りでしか体験できない、想いが繋がった“師弟”コラボうどんを食べ逃しなく！



ジャンボうどん高木/高木ご夫妻



純手打うどんよしや/山下さま



手打うどん丸亀渡辺/渡辺さま



手打うどん竹寅/竹輪さま

この日、ここでしかできない、讃岐うどん手づくり体験！

「職人の手づくりうどん教室 in 丸亀うどん祭り2025」

丸亀製麺の「手づくり体験教室」が「丸亀うどん祭り2025」限定で讃岐うどんの名店とスペシャルコラボ！

丸亀製麺では、手づくりの大切さやうどん文化を楽しみながら継承していく取り組みとして、体験型特化施設「手づくり体験教室」の運営、そして全国の店舗では、子どもたちがうどんづくりを体験できる「こどもうどん教室」を実施しています。

今回の「丸亀うどん祭り2025」では、その手づくり体験のスペシャルコラボレーションとして、讃岐うどんの名店「SIRAKAWA」の白川陽一さまとともに讃岐のうどん職人から直接学べる特別な体験教室を開催します。本場ならではの手づくりのうどんづくりを通じて、手づくりのわくわく、できたてのおいしさ、食の大切さを、ぜひご体験ください。



当日は丸亀製麺特製の小麦粉からうどんをつくり、うどんづくりの楽しさを体験いただきながら、「SIRAKAWA」さまのだしを最後に注ぎ『かけうどん』の実食まで行います。自分で打ったうどんを「SIRAKAWA」さまのだしで味わうことができるという、普段であればなかなか体験できない、丸亀うどん祭りならではの特別体験教室となります。開催は11月22日(土)の一日限定！この機会にぜひ、ご参加ください。

(こちらの催しは事前応募制となります。応募者多数の場合は抽選となる場合がございます。)

詳細は特設サイトをご確認ください。)特設サイトURL: <https://marugameudonmatsuri-kyositsu2025.com>

丸亀製麺

TORIDOLL→

「丸亀食いっぷり！グランプリ！」の優勝賞品・副賞が決定！ また、「丸亀食いっぷり！グランプリ！」の事前エントリーも開始！



グランプリ

ハワイで食いっぷり！
MARUGAME UDON Waikiki ご招待券

準グランプリ

出張丸亀製麺食いっぷり券
(丸亀製麺職人があなたの好きな場所に出張！お好きなうどんを振る舞います)

第3位

丸亀製麺 食いっぷり券 25枚
(丸亀製麺お食事券25,000円分)

参加賞

スペシャル手づくりうどん教室へご招待

「丸亀食いっぷり！グランプリ！」

讃岐うどんの聖地である香川県の丸亀市で、讃岐うどんをおいしそうにいい食いっぷりで食べる方を表彰します。讃岐うどんのおいしさ・魅力をうどんを食べる“笑顔”、“すすりっぷり”で感じてもらう企画です。ぜひ、皆さまの“最高の食いっぷり”、お待ちしております。

(2025年11月21日(金)16:00～17:00 丸亀城内芝生広場にて実施予定。)

※ご参加は事前エントリー制となります。エントリー方法詳細は特設サイトからご確認ください。

特設サイト: <https://marugame-kuippurigp2025.com>

まだまだたくさん！今後の続報も！お祭りを盛り上げる催しは、 5つのエリアで合計20種以上！「丸亀うどん祭り2025」開催概要



丸亀製麺と丸亀市の交流が始まったのは2011年。株式会社トリドールホールディングス 代表取締役社長 兼 CEO 栗田が丸亀市の文化観光大使に就任し、丸亀製麺の店舗に「丸亀お城まつり」のポスターを掲示する取り組みから始まりました。その交流から十余年、対話を重ねる中で、私たちは互いの内に秘めたビジョンを分かち合ってきました。

歴史ある伝統文化を未来へ繋ぎ、地域に新たな活気を生み出そうとする丸亀市。手づくり・できたてのうどんの感動を日本のみならず世界中に届けたいと願う丸亀製麺。それぞれの想いが重なり合い、2022年「地域活性化包括連携協定」の締結へと結実しました。

そして、本年実施となる「丸亀うどん祭り2025」は、これからの未来を創造する新たな出発点と捉え、市民の皆さま、地域のうどん店の皆さま、未来を担う子どもたち、そして全国から訪れるうどんを愛する人々と共に讃岐うどんの魅力体験し、発見できるお祭りとなるよう五感の全てで味わう食の感動体験をお届けします。

【名称】丸亀うどん祭り2025

【日時】2025年11月21日(金)13:00～20:00予定、11月22日(土)10:00～20:00予定

【場所】香川県丸亀市内各所(丸亀城内芝生広場、市民ひろば、通町商店街、マルタス西側、讃岐広島)

【主催】丸亀市、株式会社トリドールホールディングス、株式会社丸亀製麺

【協力】丸亀商工会議所、丸亀市飯饅商工会、一般財団法人丸亀市観光協会、一般財団法人日本うどん協会、丸亀市中央商店街振興組合連合会、シャッターをあげる会、広島地区活性化協議会

【公式サイト】<https://jp.marugame.com/campaign/marugameudonmatsuri/>

様々な形で“讃岐うどん”を体感できるコンテンツが勢ぞろい！続報は順次キャンペーンページや丸亀製麺公式Xアカウント(@UdonMarugame)にて公開してまいります。ぜひご期待ください！

「丸亀うどん祭り2025」讃岐うどんの未来へ繋げるために丸亀市へ売上寄付

今回の「丸亀うどん祭り2025」でご提供する商品や体験の売上の一部は、未来を担う子どもたちの支援や、今後の讃岐うどん文化の発展に繋げるために、丸亀市へ寄付いたします。

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→

■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作り続けています。

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、作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、作りたて、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/>



■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。

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＞

株式会社トリドールホールディングス 担当: 宮林・佐藤

TEL: 03-4221-8900 E-mail: tori-pr@toridoll.com <https://www.toridoll.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。