

このうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2025年3月31日
株式会社丸亀製麺

お客さまの「ごちそうさま」に支えられて 丸亀製麺は創業25周年を迎えます

笑顔で心からの“ありがとう”をお届けする企画 「25周年丸亀ニコニコプロジェクト」2025年4月1日(火)より始動！

第1弾: 合計25組さまに当たる『うどんキャラバン隊が行く！うどんニコニコ体験25』キャンペーン
第2弾: 「釜揚げうどんの日」限定『復活 わがまち釜揚げうどん47 全国味めぐり』

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、2025年11月に創業25周年を迎えることを記念して、全国に「笑顔」をお届けする企画を1年通して実施をしていく「25周年丸亀ニコニコプロジェクト」を2025年4月1日(火)から始動いたします。

今後は「25周年丸亀ニコニコプロジェクト」として各種キャンペーンなどを実施し、お客さまへの感謝をお伝えしながら、皆さまと共に笑顔あふれる1年にできればと考えております。

※「25周年丸亀ニコニコプロジェクト」特設サイト: <https://jp.marugame.com/campaign/anniversary2025/>

《「25周年丸亀ニコニコプロジェクト」について》

丸亀製麺は、2000年11月に兵庫県加古川市に誕生し、今年で25年目を迎えます。本場香川県の製麺所の雰囲気を感じ、創業以来、手づくり・できたてにこだわり続け、現在では国内856店舗、海外297店舗(2025年2月末日時点)に展開し、多くのお客さまにご来店いただけるブランドとなりました。

これまで丸亀製麺を支えてくださったお客さまへの感謝を込め、この1年を25周年イヤーとして、「笑顔」をテーマにプレゼント企画や新商品の販売など、お客さまと共に笑顔になれるような企画を1年を通して順次展開してまいります。25周年企画の第1弾としては『うどんキャラバン隊が行く！うどんニコニコ体験25』を開催いたします。

また第2弾では、昨年11月に大変ご好評をいただきました丸亀製麺初のご当地企画「わがまち釜揚げうどん47」の販売を2025年4月1日(火)より2025年10月1日(水)まで毎月1日限定でお楽しみいただける『復活 わがまち釜揚げうどん47 全国味めぐり』を実施いたします。前回は、47都道府県それぞれの商品をご当地でしか食べられない企画でしたが、「全国の味を食べてみたい」というお客さまのお声にお応えし、今回は、人気が高かった都道府県のつけ汁を毎月1日に2種類ずつ販売してまいります。

毎月1日は「釜揚げうどんの日」として打ち立て、茹でたての看板商品の『釜揚げうどん』を半額で販売をしているお得な日でもありますので、ぜひ全国を旅行した気分でお楽しみください。

「25周年丸亀ニコニコプロジェクト」として皆さまと笑顔あふれる1年にできるよう、順次キャンペーンを実施いたしますので、ぜひお楽しみにお待ちください。



丸亀製麺 丸亀製麺

《丸亀製麺25周年ロゴに込めた想いとステートメント》



丸亀製麺25周年ロゴ

拝啓、丸亀製麺より

「ごちそうさま」その言葉が、私たちにとって、何よりの励みでした。
粉をこね、のばし、切り、湯にくぐらせる。すする音に、笑い声に、ほっとする表情に、今日もまた、心を込めてうどんを打つ理由をもらう。ただひたむきに、手を動かし続けた25年間。あなたの「ごちそうさま」に支えられたこの年月に、心からの「ありがとう」。
そして、この先も 変わらぬ想いと、新しいおいしさを「いただきます」の一杯に込めて。

ステートメント

丸亀製麺25周年ロゴは、香川県で活動を行うクリエイティブチームが手掛けました。

《ロゴにかけた想い》

うどん県民である私自身も嬉しくなるほどの、丸亀製麺の香川のうどん文化に対する純粋な想い(うどん愛)を感覚的に表現するために、「手紙」をモチーフにデザインしました。

村上モリロウ氏 プロフィール

香川県高松市生まれ。香川県に拠点を置き、自身でもうどん店を経営する。

株式会社人生は上々だ CEO/クリエイティブディレクター。by age 18オーナー。



《丸亀製麺 25年間の歩み》

2000年:兵庫県加古川市に丸亀製麺 1号店オープン

2011年:日本全国47都道府県への出店達成
海外1号店 ハワイ・ワイキキ店オープン

2012年:アジアを中心に海外出店開始

2017年:アメリカ本土への出店開始

2018年:全世界1,000店舗を達成

2021年:「丸亀うどん弁当」の販売開始
株式会社TOKIOと「共創型パートナーシップ」締結

2022年:「Japan Branding Awards 2022」において「Best of the Best」を受賞

2023年:「丸亀シェイクうどん」誕生
丸亀製麺初のドライブスルー店舗が群馬県渋川市に誕生

2024年:丸亀製麺全店舗に麺職人配置完了※1
うどんから生まれた※2「丸亀うどんーなつ」誕生

2025年:おかげさまで25周年!

※1 麺職人が不在の日や時間帯もございます。

※2 原材料にうどんを30%以上使用しています。



丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

《第1弾『うどんキャラバン隊が行く！うどんニコニコ体験25』》



25年分の感謝の気持ちを込めて、「うどんキャラバン隊が行く！うどんニコニコ体験25」を実施いたします。もっと多くのお客さまに丸亀製麺の手づくり・できたてのうどんを楽しんでほしい。もっちもちの「丸亀うどんーなつ」を楽しんでほしい。そんな思いから、打ち立てのうどんをお届けにあがる企画や、うどんを粉から打つ体験ができるうどん教室の実施など、全5つのコースをご用意いたしました。

募集は2回に分け、合計で抽選25組さまに当たるキャンペーンを実施いたします。ぜひ特別な体験を通して、ニコニコになっていただければと思います。

【選べる5つのコース】

①丸コース

＜みんなで輪になり、打ち立てのうどんを食べよう！＞

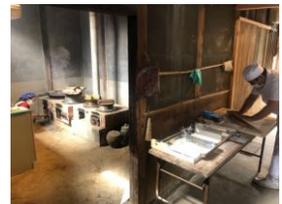
「丸亀製麺の店舗が近くにないから、キッチンカーで届けに来てほしい」「丸亀製麺のうどんを、友達とお腹一杯食べてみたい」など、どんな想いでも構いません！丸亀製麺の「打ち立て・できたてのうどん」をお届けします。



②亀コース

＜丸亀製麺のルーツを学ぼう！ツアーへご招待 ※合計5組(10名さま)＞

丸亀製麺1号店の「加古川店」や丸亀市讃岐広島にある麺職人の研修施設「心の本店」など、丸亀製麺の25周年を語るうえで外せない、丸亀製麺の歴史やルーツを学べるスポットを巡るツアーにご招待いたします。ツアーの詳細は、後日ご当選者さまへお知らせいたします。



③製コース

＜あなただけの特別な一杯をつくろう！＞

みなさんだけの特別な一杯をつくって味わえる特別な企画！「自分で育てた野菜を薬味にして、自分だけのうどんをつくってみんなで食べたい！」「地元の名産品を使って、おいしい天ぷらうどんをつくってほしい」など、特別なうどんをお届けします。



④麺コース

＜手づくり体験教室でうどんづくりを学ぼう！＞

あなたの街で、「出張手づくり体験教室」を開催します。ご家族、ご友人、職場のみなさん…うどんづくりにご興味のある方なら、どなたでもご応募いただけます。麺職人がしっかりとサポートして教室は実施します。ぜひ粉からつくる打ち立てのうどんを楽しみましょう！



⑤ニコニココース

＜あなただけの『丸亀うどんーなつ』でニコニコになろう！＞

複数の特別なトッピングやソースをご用意します！あなただけのオリジナル『丸亀うどんーなつ』をご自由に楽しんでいただけるコース。うどん生まれの新食感、もっちもちの「丸亀うどんーなつ」を食べて、笑顔になりましょう！



※各コースの写真はイメージです

【第1次募集概要】 ※第2次募集は夏頃を予定しております。

- 応募期間：2025年4月1日(火)12時～2025年4月21日(月)23:59
- 当選組数：25組さま(各コース5組)※亀コースのみ1組2名さままでとさせていただきます。
- イベント実施期間：2025年6月～8月予定 ※当選されたお客さまとご相談の上、決定させていただきます。
- 応募方法：お時間になりましたら、下記URLより応募フォームへアクセスし、ご応募くださいませ。
- 応募フォーム：<https://marugame-25th-anniversary-2025.shuttlerock-form.com/>
- 抽選・当選方法：厳正なる抽選の上、当選された方へご応募1か月以内に順次事務局よりお申し込み時にご記入いただいたメールアドレス・電話番号へご連絡をさせていただきます。
- 注意：・ご応募は、日本国内在住の方に限ります。
 - ・応募規約の詳細は応募フォームよりご確認ください。
 - ・当社含む株式会社トリドールホールディングスの子会社及び関連会社の従業員およびそのご家族の応募はできません。
 - ・各コースにおける集合場所までの往復交通費等は、当選者さまご自身でご負担いただけます。
 - ・亀コースについても、ツアー内容にかかわる費用は無償となりますが、集合場所までの交通費、解散場所からの交通費は当選者さまご自身でご負担いただけます。
- 問い合わせ先：info@marugame-campaign.jp

《第2弾『復活 わがまち釜揚げうどん47 全国味めぐり』》

昨年11月に大変ご好評をいただきました「わがまち釜揚げうどん47」の販売を2025年4月1日(火)より2025年10月1日(水)まで毎月1日限定で実施いたします。「全国の味を食べてみたい!」という多くのお客さまの声にお応えし、全国でも人気高かった都道府県のつけ汁を毎月1日に2種類ずつ販売します。

47都道府県の食文化に敬意を払い、うどんに最高に合うよう仕立てている「つけ汁」を、毎日職人が粉から打つうどんにたっぷりと絡めてお召し上がりください。

毎月1日は「釜揚げうどんの日」として打ち立て、茹でたての『釜揚げうどん』を半額で販売をしているお得な日でもありますので、ぜひ全国を旅行した気分でお楽しみください。



【概要】

■第一弾 4月1日限定販売

- ①味噌のkokとミルクのまろやかさを楽しめる『青森県 味噌カレーミルクつけ汁』
- ②濃厚な豚骨しょうゆに甘辛い煮込み豚バラ肉が楽しめる『徳島県 濃厚豚玉つけ汁』

販売価格:並 640円/大 730円

※釜揚げうどんと各都道府県のつけ汁がセットとなった金額です。

販売店舗:全国の丸亀製麺

※一部店舗では販売していません。

※1日あたりの販売数に限りがあり、なくなり次第終了となります。



■第二弾 5月1日限定販売

- ①辛さと旨みがたまらない『千葉県 辛旨肉ラー油つけ汁』
- ②やわらかい煮豚とまろやか温泉玉子が入った『愛媛県 煮豚玉子つけ汁』

販売価格:並 640円/大 730円

※釜揚げうどんとつけ汁セットでの価格となります。

販売店舗:全国の丸亀製麺

※一部店舗では販売していません。

※1日あたりの販売数に限りがあり、なくなり次第終了となります。

■「わがまち釜揚げうどん47」とは

《届けます。麺職人のうどん愛と地元愛》をテーマに昨年11月に開催いたしました丸亀製麺“初”の全国一斉ご当地企画「わがまち釜揚げうどん47」。全国の麺職人の「お店に来てくださる地元のお客さまがわくわくするような、その地域だけの特別なうどんはつくれないだろうか」という想いから、創業以来の看板商品である『釜揚げうどん』の「つけ汁」を考案しました。麺職人が考案した「つけ汁」は、毎日うどんを打つ麺職人の深い知識と豊かな感性、そして「お客さまに美味しいうどんをお届けしたい」という熱い想いから生まれました。



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→

■「釜揚げうどんの日」とは

丸亀製麺の看板商品でもある『釜揚げうどん』。毎日お店で、100%国産小麦と塩と水のみから打つうどんを、茹で釜から直接桶に盛り付けご提供します。水で締めないため、表面が毛羽立ち、お店で数時間おきにつくる香り高いだしがよくからみます。

そんな『釜揚げうどん』を気軽に体験してもらえよう、半額で販売したことから誕生したのがこの「釜揚げうどんの日」です。



毎月一日

釜揚げうどんの日

税込 半額

並三〇〇円 ↓ 一八〇円
大五五〇円 ↓ 二七〇円
得七三〇円 ↓ 三六〇円

いつもありがとうございます。

丸亀製麺



- ※「釜揚げうどんの日」は2月～12月の開催予定です。
- ※改装、臨時休業、施設方針などにより一時的に実施しない店舗がございます。
- ※東京ドームシティ店、駒澤大学店、綾瀬駅東口店、東洋大学店では実施しておりません。また、イオンモール姫路大津店では1日が土日祝の場合、実施しておりません。
- ※一部店舗において価格が異なる場合がございます。

■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。



【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、子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→



■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デザイン部 佐久間、和泉、石本

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。