

このうどんは、生きている。

丸亀製麺



Press Release

2022年8月31日
株式会社丸亀製麺

《 第6回 うどんで日本に元気を届けるキッチンカー 》

丸亀製麺と株式会社 TOKIO 城島さんがキッチンカーで 香川県丸亀市「讃岐広島」へ訪問！

かがわほんたか
名産の唐辛子「香川本鷹」と丸亀市産「青ねぎ」で思い出の一杯をお届け

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)と株式会社 TOKIO(本社:東京都港区、社長:城島 茂)は、昨年4月に締結した「共創型パートナーシップ」における共創プロジェクトの一環である「うどんで日本に元気を届けるキッチンカー」プロジェクトにおいて、8月30日(火)に香川県丸亀市の讃岐広島へ訪問し、幻の唐辛子とも呼ばれる「香川本鷹」と地元の食材を使用した島民の思い溢れる「思い出の一杯」を振る舞い、笑顔をお届けしました。訪問の様子は、10月上旬に特設サイト(<https://www.marugame-seimen.com/genki/egaoudongo/>)にて公開予定です。



昨年11月29日に「うどんで日本に元気を届けるキッチンカー」プロジェクトを発表し、株式会社 TOKIO 城島さんと一緒に製作したキッチンカー「笑顔うどん号 にこまる」の訪問先を募集後、全国から約2,000件と非常に多くの想いが集まりました。城島さんと一緒にひとつひとつの想いを拝見しながら訪問先を協議し、今回、第6回目の訪問先を決定。

今回の訪問先は、瀬戸内海に浮かぶ塩飽諸島しわくしょとうの中で最大の面積を持つ讃岐広島。讃岐広島は、香川県丸亀市から高速船で約20分。豊かな自然に囲まれ、島民のほとんどが自給自足で生活する手づくりあふれた島です。

昔ながらの伝統文化やいいものを残しながら地方創生の実現を目指す丸亀市と、讃岐うどんの原風景を再現したいという想いから“手づくり・できたて”にこだわる丸亀製麺を運営する株式会社トリドールホールディングスは、互いの大切な思いに共感、共鳴し、この春「地域活性化包括連携協定」を締結いたしました。

丸亀市に属する「讃岐広島」への訪問決定に際して、そんな丸亀市と丸亀製麺、そして、うどんを日本に元気にしたいという株式会社 TOKIO と応募者の想いが重なり、今回の讃岐広島への訪問が決定いたしました。

◆今回の当選者・唐崎さんと応募動機について

唐崎さんは、2020年に讃岐広島に移住され、生産農家としての担い手の減少の中で幻の唐辛子と呼ばれている「香川本鷹」を栽培している唐辛子農家の方です。

今回、この香川本鷹をトッピングして丸亀製麺の打ち立てのうどんで思い出に残る一杯を作り、ともに暮らす島民の皆さんに笑顔になってほしい、そして香川本鷹(や島の伝統農法)の魅力をより多くの人に伝えたいという想いのもとご応募いただきました。

◆丸亀製麺と城島さんがキッチンカー“笑顔うどん号 にこまる”で讃岐広島を訪問

讃岐広島に上陸した城島さんを温かく迎えてくれた応募者の唐崎さんから、今回の応募に対する熱い想いと「香川本鷹」に対する並々ならぬ熱い情熱に触れた城島さん。香川本鷹の畑に案内された城島さんは、栽培の難しさやおもしろさ、その魅力を体感しました。

「香川本鷹は、上品な香りと辛みが強いのが特徴です。」と語る唐崎さん。香川本鷹の丸かじりをすすめられ、最初は躊躇していた城島さんも意を決して一口。「あ、みずみずしくておいしい！爽やかな辛さですね」と本来の味を堪能しました。

さらにこの日、自給自足の生活の中にさまざまな手づくりが溢れている讃岐広島で、城島さんは釣り名人の神田さんをご紹介いただき、手づくりの竿の説明や釣り方のコツを聞きながら釣りに挑戦。この日は残念ながら釣りは成功しませんが、城島さんは「釣れませんでしたね～、残念！」と言いながらも、釣りを楽しんでいる様子でした。



◆幻の唐辛子「香川本鷹」、丸亀市産の「青ねぎ」、讃岐広島近海でとれた「鮮魚」を使った“思い出の一杯”を調理

手づくりの竿での釣り体験の後には、島民の皆さまを元気にするためにキッチンカーで調理を開始。丸亀製麺唯一の麺の匠 麺匠・藤本と丸亀市との「地域活性化包括連携協定」に深くかかわる株式会社トリドールホールディングスサステナビリティ推進部長・大下と共にメニューを考え、出来上がったのは、水できゅっと締めた『ぶっかけうどん』に、讃岐広島近海でとれた鮮魚の天ぷらと、唐崎さんの育てる「香川本鷹」、丸亀市産の「青ねぎ」を薬味に添えた『にこまる 島うどん』。

『にこまる 島うどん』は、「讃岐広島ならではのとれたての食材、島の皆さんの想いを聞いて、ひらめきました。本日の一杯が島の皆さんにとって思い出の一杯になればいいなと思います。」と城島さんが命名しました。その後、実際に『にこまる 島うどん』を食べた城島さんからは、まず「う～ん、きすとべらの天ぷらがさくさく・ふわふわ！」と笑顔がこぼれました。そして丸亀市産の青ねぎと香川本鷹、打ち立てのうどんと一緒に食べた城島さんには「香川本鷹ってこんなに甘いんですね！びっくりしました。でも後からきちんと辛さも感じられて、青ねぎと打ち立てのうどんとの相性も最高です。丸亀製麺のレギュラーメニューにしてほしいくらいおいしいです。箸が止まりません…」と豪快な食べっぷりを披露していただきました。





◆城島さん命名『にこまる 島うどん』を島民の皆さまにご提供

『にこまる 島うどん』を食べた島民の方々からは「香川本鷹が甘くてびっくり！さっぱりした味わいがこの季節にぴったり」「麺のコシがしっかりしていて食べ応えがある」「天ぷらも揚げたてでさくさくでおいしい」等の声があがりました。地元食材を使った手づくり、できたての天ぷら・薬味と一緒に提供されるうどんを通して、島民の皆さまの表情も元気と満開の笑顔で溢れました。

※島民の皆さまへは丸亀製麺のスタッフが調理したうどんを提供しております。



◆思い出の一杯体験を終えた当選者・唐崎さんのコメント

大切に育てた香川本鷹の良さが感じられる、思った以上の素敵な「思い出の一杯」になったと思います。普段温かく見守り、手助けをしてくれる島の皆さんに香川本鷹を食べていただく機会を設けられたことも、とても嬉しく思います。

こうやって来ていただいて、皆と一緒に食べるというのが良い記念になったと思います。香川本鷹の魅力を皆さんに伝えられたのではないかと感じています。

◆キッチンカーの訪問・島民との交流・思い出の一杯の提供を終えた城島さんのコメント

今回、讃岐広島に来て、島の皆さんのあたたかさや手づくりの大切さ、そんなことを感じました。これからも魅力的で、皆に愛される讃岐広島を応援していきます！

◆うどん で日本に元気を届けるキッチンカー「笑顔うどん号 にこまる」次はあなたの街へ

「笑顔うどん号 にこまる」は、今後も応募頂いた方の想いに応じて全国各地を訪問します。皆さんのお住まいの地域に訪問するかもしれませんので、ご期待ください。最新情報はキッチンカー特設サイトの他に、うどん で日本を元気にプロジェクト公式Twitterアカウントでもご紹介します。

キッチンカー特設サイト：<https://www.marugame-seimen.com/genki/egaoudongo/>

うどん で日本を元気にプロジェクトTwitter：<https://twitter.com/UdonNihonGenki>

◆「うどんて日本を元気にプロジェクト」について

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皆さまの笑顔にたくさんの元気をいただけてきましたが、予想だにできなかった苦難により、皆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、もう一度皆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「うどんて日本を元気にプロジェクト」を始動いたしました。

URL: <https://www.marugame-seimen.com/genki/>



◆丸亀製麺×株式会社 TOKIO 「うどんて日本に元気を届けるキッチンカープロジェクト」について

丸亀製麺は、2019年より麺切機やゆで釜を完備したキッチンカーの運用を開始し、手づくり・できたてのうどんを全国どこへでも提供できるようになり、これまでも医療従事者の方々や子ども食堂などへできたてのうどんを提供してまいりました。100%国産小麦と塩、水のみで作る打ち立てもちもちの一杯のうどんを通して、日本全国の皆さまとつながり、そして笑顔になっていただきたいという想いがキッチンカーには込められています。

そんなキッチンカーで「もっと多くの方においしいうどんを届けたい!」「食べた人の心に残る”思い出の一杯”を日本中の皆さまに届けたい」という丸亀製麺と株式会社 TOKIO の熱い「想い」を重ね、「手づくり・できたてのおいしさ」が詰まった丸亀製麺のうどんを、キッチンカー「笑顔うどん号 にこまる」で日本の様々な場所へお届けします。

◆株式会社TOKIO城島さんと一緒に作った「笑顔うどん号 にこまる」



キッチンカー「笑顔うどん号 にこまる」は、丸亀製麺と株式会社TOKIOの両社が大切にしている“手づくり”をキッチンカーの見た目から表現しています。外装は、本物の木材を一枚ずつ手作業で丁寧に貼り付け、温かみのあるデザインにこだわりました。実際に触れていただき、木のぬくもりや温かさを感じてください。

また、丸亀製麺の店舗と同じように、キッチンカーの中でうどんを茹でている様子が見えるように大きな窓をつくり、丸亀製麺の特徴のひとつでもある“ライブ感”も感じていただけます。

両社の想いが詰まったプロセス動画はこちら: <https://www.youtube.com/watch?v=IBbXknH7Qjs>

◆丸亀製麺と香川県丸亀市との取り組みについて

2017年から丸亀市の公用車に丸亀製麺の広告掲載を始めたことをきっかけに、丸亀製麺と丸亀市との交流がはじまりました。これまで、丸亀城の石垣修復や子ども食堂への寄付。さらに、2022年には株式会社トリドールホールディングス社員が讃岐広島へ移住し、離島振興など、ともに取り組んでおります。

長いお付き合いの中で丸亀製麺と香川県丸亀市とは、今後も良好な関係を築いてまいります。

《これまでの丸亀製麺と丸亀市の取り組み 一部紹介》

- ・離島振興や福祉関連用途としての寄付
- ・丸亀市の女子サッカーチームへの毎年支援
- ・丸亀市の子ども食堂へフードパントリー支援
- ・丸亀製麺と丸亀高校によるうちわ PR プロジェクト
- ・四国アイランドリーグ plus 所属丸亀市出身の古市尊選手壮行会の実施 など

◆2022年4月 株式会社トリドールホールディングスと丸亀市「地域活性化包括連携協定」締結について



昔ながらの伝統文化やいいものを残しながら地方創生の実現を目指す丸亀市と、讃岐うどんの原風景を再現したいという思いから“手づくり・できたて”にこだわる丸亀製麺を運営する株式会社トリドールホールディングスは、互いの大切な想いに共感、共鳴し、2022年4月13日に「地域活性化包括連携協定」を締結いたしました。

「共創型地方創生」というテーマのもと地域の方々の気持ちに寄り添い、産業、観光、芸術文化、離島の振興などの様々な活動に取り組むことで、丸亀市におけるより一層の地域活性化に挑戦してまいります。

＜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 マーケティング本部 コミュニケーションデザイン部 宮林、阿部、前田

E-mail : marugame-pr@toridoll.com <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、上記お問合せ先にご連絡くださいませ。