讃岐釜揚げうどん 丸亀製麺

TORIDOLL→

2019 年 2 月 13 日

Press Release

株式会社トリドールジャパン

『大人のための社会科見学会』

2019 年 2 月 12 日（火）開催

見学家・小島健一さんと 21 名が参加

丸亀製麺の美味しさの秘密が、今明らかに！

「1 杯のうどんを作る手間に驚いた。本当に美味しかった」

株式会社トリドールジャパン（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：恩田和樹）が運営する丸亀製麺の神田小川町店で、昨日、2019 年 2 月 12 日（火）11 時より社会科見学の第一人者小島健一さんと行く「大人のための社会科見学会」が開催されました。小島さんは、自身の呼びかけで集まった 21 名の参加者とともに、丸亀製麺がこだわる「店内製麺」の様子を、麺匠の藤本智美氏による実演と質問を交えながら見学しました。

小島さんと参加者は、見学にとどまらず、麺匠とともに「うどん作り」の工程を実際に体験。国産の小麦粉を「ミキシング」するところから始まり、それを「圧延」、伸ばした生地を「麺切り」し、それをすぐに大きな鍋で「茹で」、ゆであがった麺を「洗って」水で締める。「おいしいうどん」を作るためには、丁寧にかつ手早くすることが重要だという麺匠のアドバイスに、「難しい」「大変」と口にしながらも、一つ一つの工程を参加者は写真を撮ったりしながら、楽しみました。最後には、全員で「釜揚げうどん」「かけうどん」「ざるうどん」それぞれを実食、うどんの違いを楽しみながら、「本当においしい！」と全員が満面の笑みを浮かべました。この社会科見学を通じ、丸亀製麺がこだわりぬく「うどん」の「美味しさ」の秘密を目の当たりにすることで、参加者は皆「うどんが生きている」の意味に納得しました。

本日 11 時、小島さんは参加者に「丸亀製麺は、すべての店でうどんを打っていることを知っていましたか？」と参加者に語りかけるところからスタートしました。知っていたのは 21 名中 1 名のみ。見学家ならではの視点で、丸亀製麺の美味しさの秘密を一つ一つの紐解いていきました。

麺匠藤本はこの社会科見学会開催の最後に「少し大きなことを言いますが、うどん作りを始めたとき、うどんで世界を平和にしたいと考えていました。1 杯 290 円のうどんを召し上がっていただいて、笑顔になって、幸せな気持ちで帰っていただきたい。そして、仕事やプライベートを気持ちよく過ごしてもら

いたい」と丸亀製麺の哲学と想いを熱く語ると、会場から拍手が沸き起こりました。

東京都内から参加された 40 歳代の女性は「普段業務用の大きな機械を目にすることはないので、今日はとても面白かった。いつも時間がない中でうどんはさっと食べるだけだったが、こんなに時間をかけてつくっているのを知ったので、これからは心を込めていただきたいと思った。釜揚げうどん、本当に美味しかった。これからは、時間もかけるようにして、うどんのいろいろな食べ方を試してみたい」と語りました。また都内在住の 50 代の男性は「よく外から見ていたが、こんなに難しくて繊細な作業をしていたのだと驚いた」と語りました。40 歳代の女性は「うどんは奥深い」としみじみと話されました。

■丸亀製麺の「ここのうどんは、生きている。」キャンペーンについて

丸亀製麺では、創業 20 周年を来年に控え、原点である「うどん」の価値に再着目いたしました。和食のユネスコ無形文化遺産登録や 2020 年の東京オリンピック開催もあり、昨今、日本と日本の「食」は世界中で注目されていますが、「うどん」も世界に誇る日本の「食」の一つだと考えています。丸亀製麺は、海外 13 か国・地域に、200 を超える店舗を出店しており、そこでは毎日、約 7 万食のうどんが食されております。これこそが「うどん」が既に「日本を代表する食」として現地に受け入れられ、人気を博していることの証左だと考えています。丸亀製麺は、世界における日本の食文化の人気が高まる中、日本の皆様にも改めて、我々の原点である「うどん」の本当の美味しさを再認識し、じっくり味わっていただきたいと考え、その想いを「ここのうどんは、生きている。」というメッセージに込めてキャンペーンを実施しております。

■『大人のための社会科見学会』開催の背景

先端科学研究所や土木工事現場、産業遺産や工場など「大人のための社会科見学」を企画・実施してきた社会科見学の第一人者、小島健一氏が着目したのは、和食のユネスコ無形文化遺産として登録され、海外から注目を集める「和食」すなわち「日本の食」。その中でも、非常に身近な存在でありながら、全国 800 を超えるすべての店で美味しいうどんを提供し続けている丸亀製麺に興味を持ち、社会科見学を企画。丸亀製麺では小島さんへの協力を決定、このたび実施の運びとなりました。

数々の社会科見学の企画の中で、飲食店の見学は小島さんにとっても初の企画となりますが、丸亀製麺においても、その秘密を大公開する社会科見学の実施は初となります。

【見学家】小島健一さんプロフィール

土木工事現場、産業遺産や工場などを、一般向けに WEB や書籍、各種メディアなどで紹介。また、イベントを通して技術者や研究者などの専門家と専門外の人を結びつける活動行っている。2011 年 10 月九州に移住。ＮＨＫ「ブラタモリ長崎編」では炭鉱の島「池島」の案内役を務めた。現在は鹿児島の入来麓武家屋敷に居を構え活動している。著書に『社会科見学に行こう！』、『ニッポン地下観光ガイド』などがある。

写真　左：小島健一さん　右：藤本智美

【麺匠】 藤本智美プロフィール

丸亀製麺の命とも言える麺の方向性を決める唯一の存在。各店舗ごとに麺を打ち、茹でる麺職人の育成責任者

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 経営企画本部 広報グループ深堀、齋藤

TEL ： 03-5436-7623　E-mail ： tori-pr@toridoll.com

http://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。