

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 丸亀製麺

# TORIDOLL→

## Press Release

2023年4月14日  
株式会社丸亀製麺

《丸亀製麺と株式会社TOKIO 松岡 昌宏さん共創の自信作》

昨年人気No.1期間限定商品※『トマたまカレーうどん』が今年も帰ってきた！

さらに今年は！常識破りの新作が登場

打ち立てのうどんに絡む“まろやかで辛い”

新作『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』発売

～2023年4月25日(火)より全国の丸亀製麺にて販売開始 & 株式会社TOKIO出演の新CMもOA～

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、2021年9月に株式会社TOKIO 松岡 昌宏さんと共同開発を行い、多くのお客さまからのご好評により2022年には約200万食を販売、昨年販売した期間限定商品の中で人気No.1※となった『トマたまカレーうどん』の新作『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』を2023年4月25日(火)～6月中旬まで全国の丸亀製麺にて期間限定で販売いたします。また、大人気の『トマたまカレーうどん』『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』も期間限定で販売いたします。今年は、定番から新作まで、選べる楽しさも加わりパワーアップして帰ってきた“トマたまカレーうどんシリーズ”をお楽しみください。また、新TVCM丸亀製麺×株式会社TOKIO「待たせたな。トマたまカレーうどん」予告篇を4月22日(土)～24日(月)の3日間、4月25日(火)からは丸亀製麺×株式会社TOKIO「やってきました、トマたまカレーうどん」篇の全国放送(一部の地域を除く)も開始いたします。共同開発者の松岡 昌宏さんが出演。今回はナレーションも担当されてます。

※ 2022年1月～12月に販売された期間限定商品の販売食数

### 《3年目突入の共創型パートナーシップ 丸亀製麺×株式会社TOKIO》

“日本を元気にしたい”という強い想いと、「手づくり・モノづくり」にこだわる姿勢に共鳴し、丸亀製麺と株式会社TOKIOは2021年4月21日に「共創型パートナーシップ」を締結。2023年4月株式会社TOKIOとの共創は3年目を迎えました。この4月には、人気の“トマたまカレーうどんシリーズ”の新作『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』を発売します。「もっと、たくさんの人と、もっと、大きな輪をつくり、おいしいうどんで、日本を元気にしたい。」これからもその想いととも、様々なプロジェクトを発信していきます。3年目の共創にご期待ください。



### 《お待たせ！ガツンと旨い3年目 帰ってきた『トマたまカレーうどん』新作は、なんと“冷やし”》

今回の新作『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』は、『トマたまカレーうどん』の復活を待ち望んでいる方や、まだ食べたことがない方にも、もっともっとトマたまを楽しんでほしい、という想いから、他にはない味を追求し、何度も試行錯誤を繰り返し、共創3年目にふさわしい、丸亀製麺と株式会社TOKIO 松岡さんでしか生み出せない、まったく新しい味わいが誕生しました。

### 《他にはない、この味！“はじめマイルド、あとからガツン”『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』》

ひと口すすると、最初に感じるのはフレッシュなトマトの酸味と玉子の甘み。続いて豆乳クリームのもろやかさが広がり、最後にトマたまカレーならではのガツンとした辛さが駆け抜けていきます。トマたまカレーがベースとなっているため、辛さの決め手カイエンペッパー、ニンニクやごま油といった隠し味も重なり、奥深い味わいです。きゅっと締めたのど越しのよいうどんに絡む、まろやかで辛い味わいがやみつきになること間違いなしの一杯です。こだわりのレシピから生まれた、丸亀製麺でしか食べられないこの味を是非ご堪能ください。

ここのうどんは、生きている。

# 丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

## TORIDOLL→

### 《豆乳クリームのまろやかさと、ガツンとした辛さがたまらない！ 常識を覆す味わいの『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』》

#### 【こだわり①】トマたまカレーのベースはそのままに！新ジャンルの“冷やし”に挑戦

今回も、丸亀製麺と株式会社TOKIOでしか生まれたい味わいを追求し何度も試行錯誤を重ね、丸亀製麺のうどんへのこだわりと、松岡さんならではのアイデアが詰まった一杯が完成しました。

水できゅっと締めたうどんに合う、他にはないまったく新しい味わいに仕上がりました。

冷やし仕立てになっても、トマたまカレーのガツンとした辛さを実現するため、キリリとした辛さと香りのクミンを加えました。またエスニック料理によく使われるエビの旨みがたっぷり詰まった“チリンオイル”が隠し味になっています。鼻に抜けるとどこかエスニックな香りは、今回の新しさの1つです。



#### 【こだわり②】辛いだけじゃない！まろやかさの秘密は“豆乳クリーム”

旨みがぎゅっとつまったトマトベースのカレーだしに、素材を活かした香りや辛さがトマたまカレーの味わいの土台となっています。『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』は、辛さをおとすことなく、まろやかな味わいに上げるため、豆乳クリームを加えました。仕上げにも豆乳クリームをかけることで、トマたまカレーが麺にたっぷり絡み、ひと口すると甘みと豆乳クリームのまろやかさ、そして爽やかな辛さが駆け抜けていきます。

トマたまカレーに欠かせないトマトは、今回生のままで使用しているため、より爽やかな酸味をお楽しみいただけます。



#### 【こだわり③】トマたまカレーのおいしさを支える、つるつとのど越しのよい打ち立てのうどん

800店舗を超えるすべての店で一軒一軒、100%の国産小麦、塩、水のみで打つ、丸亀製麺ならではの打ち立てのうどんに、トマたまカレーの辛さやまろやかさ、酸味、香りが絡み、まさに丸亀製麺でしか出会えない味わいをお楽しみいただけます。

また、トマたまカレーには、店内で数時間おきに引く香り高い白だしを使用しているため、打ち立て、茹でたてのつるつとのど越しの良いうどんとも相性抜群です。



#### 【こだわり④】最後の一滴までトマたまカレーが楽しめる！店内限定の「ひと口ごはん」

トマたまカレーでおなじみの「ひと口ごはん」は、最後の一滴まで楽しんでほしい、という開発者の想いから、うどんに添えてご提供しています。

スパイスの効いた『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』と、あたたかいごはんの組み合わせは、折り紙付きのおいしさ。新しい味わいにやみつきになること間違いなし！

是非、最後のひと口までトマたまカレーを存分に味わってください。



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 丸亀製麺

TORIDOLL→

## 《こだわって愛されて進化する『トマたまカレーうどん』》

『トマたまカレーうどん』は、丸亀製麺と株式会社TOKIO 松岡 昌宏さんが、“旨いもので元気を届けたい”という想いで商品開発を進め、丸亀製麺のうどんへのこだわりと、松岡さんならではのアイデアと食の知識を詰め込んだ、オリジナリティあふれる渾身の一杯です。

丸亀製麺の打ち立てうどんに合うものを、松岡さんと考えを重ね、トマトと溶き卵で仕上げるまろやかなカレー、ではなく、おろししょうがやニンニクが入った、ガツンと旨い！カレーうどんができました。

やみつきになる辛さと味わいで「定番メニューに加えてほしい！」という熱望の声もたくさん届きました。これまでに多くのお客さまにご好評をいただき“トマたまカレーうどんシリーズ”は、2021年秋の販売開始からこれまでに累計販売数500万食を超える※大人気商品です。

※2021年、2022年の『トマたまカレーうどん』『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』『トマたまカレーライス』の合計販売食数

## ■まずはこれ！一度食べたらやみつきの『トマたまカレーうどん』

野菜の甘味と酸味がカイエンペッパーと絶妙なバランスを生み出し、後味はスッキリ爽快。ひと口すると最初に感じるのは奥深いコク。続いて特製カレーだしに溶け込んだトマトの酸味と野菜の甘さがやってきます。その後、爽やかな辛さが駆け抜けていきます。

唯一無二の香りに、トマトの程よい酸味と玉子のまろやかさ。食べた瞬間、体温が上がるような辛さにやみつきになること間違いなし！



## ■相性抜群の厳選チーズで絶妙な変化！『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』

『トマたまカレーうどん』に合うように選び抜いた、ゴーダ、レッドチェダー、モッツァレラ、パルメザンの4種のチーズを独自にブレンド。とろりと溶けたチーズは、やみつきの辛さとの相性抜群で、コクとまろやかさが増します。熱々のトマたまカレーと打ち立ての麺にたっぷり絡めてお召し上がりください。



## ＜やみつきの辛さ！決めては仕込みにあり！＞

味わいの土台となるのは、おろししょうが、ニンニク、ごま油、そして辛さの決め手カイエンペッパー。選りすぐりの食材で、唯一無二の香りとお辛さを実現しました。



ピリッと刺激のある  
おろししょうが



“ガツンと旨い”の源  
ニンニク



香り豊かな  
ごま油



辛さの決め手  
カイエンペッパー

【商品概要】

<p>商品名</p>	<p>『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』（ひと口ごはん付）</p>  <p> </p>	
<p>価格 (税込)</p>	<p>(並)840円、(大)980円、(得)1,120円</p>	
<p>販売店舗</p>	<p>全国の「丸亀製麺」※一部店舗では販売していません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 【店舗別の販売状況はこちら】<a href="https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0425.pdf">https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0425.pdf</a></p>	
<p>販売期間</p>	<p>2023年4月25日(火)～6月中旬まで ※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。</p>	
<p>備考</p>	<p>※お持ち帰りをご利用いただけません。 ※原材料には、エビの成分が含まれます。 【詳しくはこちら】<a href="https://jp.marugame.com/menu/allergic/index.html">https://jp.marugame.com/menu/allergic/index.html</a> 『トマたまカレーうどん』『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』とはアレルギー情報が異なります。</p>	
<p>商品名</p>	<p>『トマたまカレーうどん』（ひと口ごはん付）</p>  <p></p>	<p>『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』（ひと口ごはん付）</p>  <p></p>
<p>価格 (税込)</p>	<p>(並)790円、(大)930円、(得)1,070円</p>	<p>(並)890円、(大)1,030円、(得)1,170円</p>
<p>販売店舗</p>	<p>全国の「丸亀製麺」※一部店舗では販売していません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 【店舗別の販売状況はこちら】<a href="https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0425.pdf">https://jp.marugame.com/assets/pdf/shoplist0425.pdf</a></p>	
<p>販売期間</p>	<p>2023年4月25日(火)～6月中旬まで ※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。</p>	
<p>備考</p>	<p>お持ち帰り可能商品です。 ※うどんのサイズは(並)(大)のみです。 ※お持ち帰りの場合、「ひと口ごはん」はつきません。 ※この商品に限り、容器代40円はいただきません。 ※2時間を目安にお早めにお召し上がりください。</p>	

## ■トマたま3年目、新TVCM丸亀製麺×株式会社TOKIO「やってきました、トマたまカレーうどん」篇公開！

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)が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、株式会社TOKIO(本社:東京都港区、社長:城島 茂)が出演する新TVCM丸亀製麺×株式会社TOKIO「待たせたな。トマたまカレーうどん」予告篇を4月22日(土)～4月24日(月)の3日間、4月25日(火)からは丸亀製麺×株式会社TOKIO「やってきました、トマたまカレーうどん」篇も全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。

今回のTVCMは株式会社TOKIO 松岡 昌宏さんと共同開発した『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』が4月25日(火)から期間限定販売されることから、共同開発者の松岡 昌宏さんが出演。今回はナレーションも担当されています。

“日本を元気にしたい”という強い想いと、「手づくり・モノづくり」にこだわる姿勢に共鳴し、丸亀製麺と株式会社TOKIOは2021年4月21日に「共創型パートナーシップ」を締結。2023年4月に3年目を迎えました。

新TVCM「やってきました、トマたまカレーうどん」篇は、城島 茂さん、国分 太一さん、松岡 昌宏さんの「うどんを日本を元気に！」という掛け声でスタート。丸亀製麺の実際の店舗で撮影されたこのCMでは、丸亀製麺の厨房に立つ松岡さんと麵職人が登場し、『トマたまカレーうどん』と『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』、新作の『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』をつくる様子をお届けします。

丸亀製麺 開発チームのコックコートに身を包んだ松岡さんは、納得の表情で鍋をかき混ぜ、ガツンと旨いトマたまカレーを調理。打ち立て、茹でたての麺にトマたまカレーの味わいが絡まった『トマたまカレーうどん』を満足気な表情で食べるお客さまに「他にはない、この味！」とこだわりが詰まった『トマたまカレーうどん』と『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』を笑顔の松岡さんがご提供。その表情からは、こだわりぬいた自信がうかがえます。そして最後には、新作の『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』を仕上げ、「なんと冷やしもつくっちゃった！」という松岡さんのナレーションで締めくくります。

みなさまに召し上がっていただき、もっともっとトマたまを楽しんでいただきたいという想いで“他にはない、カレーうどん”を開発するために、食材選びからこだわり抜き、共同開発者の松岡さんだからこそその真剣に商品をつくる表情やお客さまに笑顔で自信作を振る舞う姿にご注目ください。

## ■新TVCM概要

タイトル : 丸亀製麺×株式会社TOKIO「やってきました、トマたまカレーうどん」篇(15秒)  
放送日時 : 2023年4月25日(火)～  
放送エリア : 全国(一部の地域を除く)

サイトURL: <https://jp.marugame.com/menu/tomatamacurry/>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJIA>

※上記サイトにて、4月14日(金) 16時から新TVCM丸亀製麺×株式会社TOKIO「待たせたな。トマたまカレーうどん」予告篇と丸亀製麺×株式会社TOKIO「やってきました、トマたまカレーうどん」篇をご覧いただけます。

丸亀製麺×株式会社TOKIO「待たせたな。トマたまカレーうどん」予告篇※公開予定は4月14日(金)16時です。

<https://youtu.be/0ymlw7i7lzA>

丸亀製麺×株式会社TOKIO「やってきました、トマたまカレーうどん」篇※公開予定は4月14日(金)16時です。

<https://youtu.be/cRR6RcTWpVw>

丸亀製麺×株式会社TOKIO「やってきました、トマたまカレーうどん」篇 メイキングムービー

※公開予定は4月14日(金)16時です。

<https://youtu.be/9oA0PznTIKA>

## ■撮影エピソード

大好評の『トマたまカレーうどん』のTVCM撮影は早くも3回目。今回も丸亀製麺の店舗を使って撮影が行われました。“トマたまカレーうどんシリーズ”を更にパワーアップさせるべく、丸亀製麺の開発スタッフと松岡さんが議論と試作を重ねた結果、なんと今回は“冷やし”という驚きの進化を遂げた商品も新登場。

撮影当日はあいにくの雨模様でしたが、相変わらず晴れやかな存在感の松岡さん。かつて「自分の曲のプロモーションビデオを撮っているようだ」と語ったように、今回も撮影はとてもスムーズ。調理シーンでは、おいしそうに見えるアングルを気にしつつ「待たせたな」「他にはない、この味」などカメラに向かってセリフを決めるシーンなども格好良くキメていきます。順調に撮影は進み、予定よりも大幅に早く終了。松岡さんの撮影が終わる頃には、朝からの雨もやみ、キレイな夕映えの空になっていました。

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→

## ■CMカット 丸亀製麺×株式会社TOKIO「やってきました、トマたまカレーうどん」篇

※CMカット画像の無断転載は禁止です。



## ■株式会社TOKIO 松岡さんへのインタビュー

### Q1.今回『トマたまカレーうどん』に新作も加わり、今年も販売されることが決まったの松岡さんの感想やもし城島さんと国分さん、お二方の反応もあれば、ぜひお聞かせいただけますでしょうか？

ありがたいことにみなさまからいろいろとご支持をいただいて、愛され続けている『トマたまカレーうどん』。オリジナリティをぶらすことはなく、少しブラッシュアップを加えまして、ベースラインは変わらないのですが、新しい味というものをどうやったらお届けできるかなと考えまして、挑戦していこうとなりました。丸亀製麺さんでしかできないことをやりたいと思っており、丸亀製麺さんと我々株式会社TOKIOにしかできない枠、少し飛びぬけたアイデア、ここは絶対に譲ってはいけないし、みなさまにあれだけ喜んでもらえたのでベースは変えず、新しいものを作りました。

ちなみに、うちの城島と国分に関しましても、「いつ次発売されるのかな」と気にしていましたし、それよりなにより自分の周りにいるスタッフやみなさまが「やらないの？もうやらないの？」と僕に聞くので「ホームページを見ろ」と伝えておきます。

### Q2.『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』の誕生に至った経緯をお聞かせください。また、松岡さんの一番のこだわりポイントもお願いします。

今回、オリジナルというものをぶらすことなくやっていき、その中で新しいものを作っていこうというプロジェクトだったのですが、やる以上は意外性がないと面白くないということで、開発チームのスタッフと色々と考えました。3、4パターン出たのですが、今回は新ジャンルである“冷やし”というものに、賭けだけでも、手を出してみようかということになり、そうなるとまた話が変わってくるんですね。辛みをおとすことなく、マイルドさをいれていきたいなど。そして一番大変だったのはやはり、温かいものと冷たいものの違いでした。塩味や辛さというのが冷たいもののほうがはっきりするんですね。そして、一番丸亀製麺さんが大事にしているだし、旨みというものをしっかりともう一回整えようということで、色々ベース配分を変えまして、そこに最後の決め手となる豆乳クリームを足すことによって、また新しく、これは女性にも喜んでいただけるのではないかなと思います。

ぜひこのクリーム感のある『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』を食べていただきたいなと思っています。

### Q3. 3種類になった『トマたまカレーうどん』シリーズは、それぞれどんな時に召し上がっていただきたいですか？また、松岡さんがおすすめする「おすすめの食べ方」があれば教えてください。

丸亀製麺さんといえばお客さまがそれぞれオリジナルの味をご自分で生み出して召しあがるというイメージが自分の中にもありますし、みなさまのお好きなタイミングで召し上がっていいと思います。

オリジナルの『トマたまカレーうどん』、『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』。そして新しい『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』ということですが、自分だったらその中に、天ぷらを入れますね。おいしいものがたくさんありますから。天ぷらだと『かしわ天』、『えび天』はもちろん、『ちくわ天』も実はトマたまに合うので、一緒に食べていただけたらなと思います。それと、お店には色々な調味料がたくさんありますから、もう少しパンチを効かせたいとなったら、「おろししょうが」をたくさん入れていただき、辛さアップをしていただいたりとか。はたまた『トマたまカレーうどん』をお持ち帰りされる方は、自分はよくやるのですが、焼きのりをうどんの上のせて食べることで、より一層自宅で食べるオリジナリティのあるトマたまを楽しんでいただけたらと思いますので、ぜひお楽しみください。

※『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』はお持ち帰りはご利用いただけません。

### Q4.『トマたまカレーうどん』、『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』は共に大ヒット！

今年は“冷やし”も加わって、さらにトマたま人気が高まりそうです。

楽しみに待っているトマたまファンへ向けて、メッセージをお願いします。

オリジナルがあり、そしてチーズ入りというものがあ、もうここから広げないほうがいいのではという話もあったのですが、やはり守ることなく新しい味をこれからも突き詰めて、みなさまに今までと違う味でアプローチしたいなということで今回“冷やし”というものに手を出しました。ぜひ召し上がっていただいたみなさまの感想も聞きたいですし、多分好き嫌いがその3つで分かれると思うので、3つすべて愛してくれとは言いません。どれか1つを愛してやってください。よろしくお祈りします。

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→

## ■「うどんて日本を元気にプロジェクト」概要

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みな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、みな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、もう一度みな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。



## ■株式会社丸亀製麺×株式会社TOKIOの共創型パートナーシップ

“日本を元気にしたい”という強い想いと、「手づくり・モノづくり」にこだわる姿勢に共鳴し、丸亀製麺と株式会社TOKIOは2021年4月21日に「共創型パートナーシップ」を締結。2023年4月、株式会社TOKIOとの共創は3年目を迎えました。

食育に関心を持つ国分さんが開発に参加した『丸亀こどもうどん弁当』はじめ、松岡さんと共同開発をしたガツンと旨い『トマたまカレーうどん』も多くのお客さまからご好評をいただきました。さらに、2022年4月には新商品の『とろける4種のチーズトマたまカレーうどん』も加わり、復活販売まで実施しました。また、2022年11月には丸亀製麺の“技”と株式会社TOKIOの“力”で生まれた共創の一杯 豚汁だけど、豚汁じゃない『俺たちの豚汁うどん』を販売。冬にぴったりの濃厚で奥深い味わいをお楽しみいただきました。3年目を迎えた今年4月は、『トマたまカレーうどん』シリーズの新作『豆乳仕立ての冷やしトマたまカレーうどん』を販売します。

そして、城島さんとは、日本全国の方からご応募いただいた熱い想いに応え、「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」で各地を巡り、思い出の一杯をふるまい、皆さまに笑顔をお届けする「キッチンカープロジェクト」を実施しています。

## ■丸亀製麺について

「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。徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、一軒一軒、職人が手間を惜まず「おいしさ」を日々つくり続けています。

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、もちもちでおいしい独自の“丸亀食感”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。

## ■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、様々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、本能が飲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、阿部、前田

E-mail : [marugame-pr@toridoll.com](mailto: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、上記お問い合わせ先にご連絡ください。