

# 食の感動で、この星を満たせ。

## TORIDOLL→

### News Letter

2026年1月13日

#### 過去最多の23大学47チームからご応募いただいた 「第5回トリドール持続可能ビジネスコンテスト」を開催 ～最優秀賞は駒澤大学「Udon-Smoothie」と 横浜国立大学「老人ホームで小旅行」の2チームに決定～

「心的資本経営」を原動力に、世界中へ食の感動体験を提供する株式会社トリドールホールディングス（東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 粟田 貴也、以下「トリドール HD」）は、11月6日（木）にトリドール HD 本社にて「第5回トリドール持続可能ビジネスコンテスト」を開催しました。本大会では、ソーシャルビジネスの課題解決力を学生に身に着けてもらうことを目的とし、収益性を維持しながら実現可能な企画を経営陣にプレゼンテーションするビジネスコンテストです。

今年で5回目となる本大会には、過去最多となる23大学より47チームが予選に出場し、書類審査を通過した4大学5チーム（駒澤大学より2チーム、北九州市立大学、横浜国立大学、城西国際大学／エントリーNo.順）がファイナリストに選出されました。



コンテストの結果、最優秀賞に輝いたプロジェクトは、駒澤大学マーケティングサイエンスゼミナール「Udon-Smoothie 捨てないうどんから生まれる、新しい価値創造への挑戦」と、横浜国立大学河野ゼミナール「老人ホームで小旅行～コナズ珈琲が届ける“一番近いハワイ”」が、本コンテスト史上初の同点最優秀賞となりま

した。ご提案頂いたアイデアは今後、実現に向けて検討を進める予定です。

## ■「第5回トリドール持続可能ビジネスコンテスト」概要

- ・日時：2025年11月6日（木）13:00～15:00
- ・会場：トリドールホールディングス本社オフィス
- ・最終選考進出大学：  
駒澤大学（2チーム）、北九州市立大学、横浜国立大学、城西国際大学
- ・審査員  
トリドールHD 代表取締役社長 兼 CEO 粟田 貴也  
トリドールHD 取締役 兼 CHHO 田中 憲一  
トリドールHD 執行役員 兼 CMO 南雲 克明  
トリドールHD 執行役員 兼 CCOO 大下 浩平  
株式会社丸亀製麺 執行役員 兼 戰略企画本部長 原田 義也

## ■ご挨拶

「人の無限の可能性が、社会課題を解決する鍵となる」

トリドールHD 代表取締役社長 兼 CEO 粟田 貴也



当日は粟田より、コンテストにご参加いただいた全ての学生の皆さんと、学生たちをサポートいただいた教授の皆さまへの感謝をお伝えさせていただきました。

また、「ご応募いただく大学やチーム数が年々増加し、本コンテストが盛り上がりを見せていることに大変嬉しく思います。皆さんが将来のビジネスリーダーとして持続可能な社会を築く力を持っているという信念のもと、当社では本コンテストを開催しています。環境問題をはじめとする様々な社会課題が噴出する昨今、皆さんの新しい視点と革新的なアイデアがこの困難を乗り越えるための鍵となることでしょう」と、今年新たに公表した独自の考え方“心的資本経営”にあるように「人の無限の可能性を大切にする企業でありたい」との期待と想いをお伝えしました。

## ■最終選考出場チーム紹介

### 【最優秀賞】

駒澤大学 経営学部 市場戦略学科 若山ゼミ

「Udon-Smoothie」捨てないうどんから生まれる、新しい価値創造への挑戦

本チームは「ピークタイムとアイドルタイムの来客数格差」と「仕込みや時間制限により一定発生してしまう未活用うどん」の2つを課題と設定。未活用うどんを使用した新商品により、丸亀製麺におけるアイドルタイムに新たな顧客層を呼び込み、食品ロスの削減と時間帯価値の創出を目指すビジネスアイデアをご提案頂きました。

アイドルタイムの時間帯は滞在型のカフェ利用ニーズを取り込める可能性があることに着目。未活用うどんを飲料原料に活用できないかと検討し、その中でも幅広

い年齢層の方に楽しんでいただける「スムージー」にするという商品提案でした。

複数回の試作を重ね、丸亀製麺駒澤大学店の当社社員への試食とヒアリングを実施し、その結果を改善につなげるなどの熱意あるご提案を頂きました。商品の完成度やオペレーションについて妥協せず追及し、発想力だけではない、高い実現可能性がある点が高く評価されました。



提案頂いたスムージーの試飲

### 【最優秀賞】

横浜国立大学 経営学部 経営学科 河野ゼミナール

「老人ホームで小旅行」～コナズ珈琲が届ける“一番近いハワイ”～

本チームは、シニア世代が持つ介護施設生活への不安感・閉塞感の打破と同時に、コナズ珈琲の認知度アップ、トリドール HD のブランド力向上を目指すアイデアをご提案頂きました。

この提案背景には、実際にご曾祖母が老人ホームへのネガティブイメージから介護施設への入居拒否をしたというエピソードがありました。この出来事をきっかけに、シニア世代が介護施設生活に対してネガティブイメージを持つことを知り、高齢化社会においてこの課題は解決すべきテーマであると設定。ネガティブイメージの要因分析から挙がった「単調な生活への不安」「外出機会の減少」「食の喜びの減退」という3点と、一方シニア世代に人気の海外旅行先トップが“ハワイ”であることに注目し、コナズ珈琲のコンセプト“一番近いハワイ”を掛け合わせ、介護施設にいながらコナズ珈琲のメニューを楽しめるというイベントのご提案を頂きました。

高齢の方のニーズとして上位に「甘いもの」があり、高齢の方にとって最適なおや



つのカロリーから実際にコナズ珈琲での商品想定など提案内容も非常に具体的であり、かつ食べたい果物をご自身でお選び頂くという体験価値は、トリドールグループが大事にしている「食の感動体験」にも合致しており、高い評価につながりました。

## 駒澤大学 経営学部 経営学科 山藤ゼミ

### 「Re:Udon」～ゆで汁からはじまる、まちへのエネルギー～

本チームは、他チームが「食品」の廃棄物に着目する中で、それらとの差別化として、これまでにリサイクルの原材料とされていなかった丸亀製麺の「ゆで汁」を原材料とすることに決め、ゆで汁からクリーンエネルギーを生成するご提案を頂きました。具体的には、茹で汁に含まれるデンプンを酵母菌による発酵でバイオエタノールに変え、出来たバイオエタノールを蒸留・精製し、キッチンカーのエネルギー源とするご提案でした。



実証実験のフェーズを3段階に分け、ステップ・バイ・ステップで範囲を広げる



内容は、具体的なエリアと協業先までを設定し、丁寧な企画となっていました。また、出来たバイオエタノールをキッチンカーで使用することでブランディングへつなげます。また本提案はエネルギー問題のみならず、排水の改善にもなり複数の環境負荷低減に寄与する点も評価の高い点となりました。

## 北九州市立大学

### 「コメサダ」経済学部 経営情報学科 橋本ゼミ

### 炊きすぎロスを0へ 残りご飯でつくるコナズ珈琲の新ハワイアンスイーツ

本チームからは、コナズ珈琲において余ったお米を活用し、ハワイ名物のマラサダを作るという食品ロス削減のビジネスアイデアをご提案頂きました。「令和の米騒動」から見えた米価格高騰が国民生活に大きなインパクトを与えた一方で、アルバイト先ではご飯を炊きすぎて余っているというシーンに遭遇しました。特に、お米を主力としていない業態では、炊く量の予測が難しいのではという仮説を設定。「再利用=残り物」というマイナスイメージを払拭し、新しく価値あるものに生まれ変わらせたいという想いから、お米を使ったマラサダ「コメサダ」を考案されました。



当日は九州から本選に参戦。プレゼンテーションの直前にレンタルキッチンで実際に考案したコメサダを作成の上、審査員に振る舞いました。残り物の再利用というイメージを払拭する美味しさを実際に体験し、またユニークなネーミングが審査員から高く評価されました。

## 城西国際大学 経営情報学部 総合経営学科 国武ゼミナール

### 「令和の竹取物語」プロジェクト～竹、暴走中 それを宝に変える話～

本チームは、日常雑貨や伝統工芸品などでも活用されており日本文化にも関わりが深い竹が、放置されることで起きている「竹害」という社会問題を背景に、竹の活用とうどんを掛け合わせたビジネスアイデアをご提案頂きました。

健康効果などさまざまなメリットがある竹炭をうどんに練り込み、環境にも健康にも良い「黒いうどん」と言う非常にユニークなご提案となっていました。また、合わせて竹を使用したインテリアや環境教育イベントなど、商品のみならず課題解決につなげる活用アイデアをご提案頂きました。竹炭を練り込んだ「黒いうどん」を実際に手づくりし、公平な視点を持たせる



ためにゼミ以外の学内学生に実食アンケートを実施。その際も目隠しで試食するなど、検証にも工夫が凝らされていました。また、食品利用可能な竹炭の調達先なども具体的に提示され、丁寧で分かりやすい提案となっており、高く評価されました。



### ■コンテストアイデアの実現

[文教大学]能登半島復興支援と伝統工芸継承、丸亀製麺オリジナル MY 箸を商品化



第4回のビジネスコンテストでは、能登半島の震災復興と伝統工芸の保護を目指し、丸亀製麺オリジナルのMY箸「丸箸」の提案を頂きました。本提案は、丸亀製麺ファンの間で高まるオリジナル箸需要を背景に、輪島塗の技術を用いたサステナブルな箸を開発し、その売上を被災地の復興支援や輪島塗の職人支援・技術継承に活用する仕組みでした。そこで文教大学の学生とトリドールHDが協働し、石川県の漆器職人・岩多箸様と連携。職人の丁寧な手仕事による特別なデザインの漆塗り

箸が完成。2025年11月8日には文教大学の学園祭にて販売。同月21日22日には香川県丸亀市で開催された「丸亀うどん祭り2025」で販売され、文教大学の学生も駆けつけ、輪島塗やうるし塗の伝統工芸の魅力について積極的にお伝えいただきました。本プロジェクトによる売り上げは全額、能登半島復興支援を目的に寄付予定です。



香川県での丸亀うどん祭りでの  
箸販売に駆けつけた学生の皆さん

その他、規格外のうどんをアップサイクルする商品「丸亀シャカシャカ揚げうどん」（検証販売時商品名）や、コナズ珈琲でのご家族・ご友人向けの廃油キャンドルイベント等、これまでビジネスコンテストにご応募いただいたアイデアは実現しています。

### ■トリドール持続可能ビジネスコンテストとは

ビジネスにおいて、社会課題の解決と利益の追求の両軸が持続可能であることが求められる昨今の情勢を背景に、2022年3月より当コンテストを開催しています。当社におけるビジネスの企画～経営陣からの評価まで体験いただき、ソーシャルビジネスの課題解決力を学生に身に着けてもらうことを目的としています。当社においても、斬新なアイデアを得る機会であり、入賞した企画は、実際に学生と共同で取り組みを進めます。

トリドールHDは今後も本活動を継続し、連携大学を増やすことで、日本の未来を担っていく大学生の皆さんに社会課題の解決と経済性を両立させるビジネスを考える機会と、企業の経営層に対して提案する機会を提供してまいります。

### 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、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”とお客様の“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。