

～25 周年企画「おいでまい！さぬきプロジェクト」～

**はなまる創業の地・香川の 5 店舗を異なるコンセプトで刷新！****第 1 弾、伝統を未来につなぐ****「手打ちと創造 はなまるうどん 多肥店」が 7/2（火）オープン****はなまる初の麺打ち場で打った麺やだし、天ぷらをゼロから見直した商品を提供  
香川名物などを使用した店舗限定メニュー 3 種が登場し、一部全国販売も開始**

株式会社はなまる（本社：香川県高松市 代表取締役社長：前田良博、以下はなまる）は、創業 25 周年を機に、これまで以上に創業の地・香川とともに歩んでいきたいという想いで「おいでまい！さぬきプロジェクト」を始動しております。その一環として、香川県の直営 5 店舗を 1 店舗ごとに異なるコンセプトを持ったうどん店として刷新し、お客様に最も近い店舗を起点に「讃岐うどんの多様性」を体現します。

第 1 弾として、地元の方に 24 年間愛される多肥店が、讃岐うどんの伝統を守りながら次の世代へつなげていくという意志を込め、「未来」をキーワードに伝統と革新を表現した「手打ちと創造 はなまるうどん 多肥店」として 7 月 2 日（水）より生まれ変わります。

■特設サイト URL：<https://oidemai-sanuki.jp/#flyer>

**● はなまるうどんが香川の 5 店舗を異なるコンセプトで刷新**

はなまるは創業以来全国に讃岐うどんという食文化を広げてきましたが、香川で親しまれる各個店の個性や特徴といった“讃岐うどんの多様性”が浸透しきっていないという課題を抱えてきました。その現状を覆すべく、創業 25 周年を機に「伝統を守り、革新を起こす」ことを掲げた新たな取り組み「おいでまい！さぬきプロジェクト」を始動しました。今回は新たに、香川県内の 5 店舗を、それぞれ異なるコンセプトで刷新することで、はなまるうどんが大切にしてきた“伝統と革新”を形にし、讃岐うどんの多様性を体験できる拠点として再構築します。

また、ただ食べるだけでなく、心に残る時間や体験を求める人が増えている今、はなまるの原点である香川県においては私たちは全国一律の展開を超えて、地域の特性や文化を柔軟に取り入れた“その土地ならではの”店舗づくりに挑戦しています。讃岐うどんを軸に、ジャンルや枠組みにとらわれないボーダーレスな体験を提供する——そんな、これからの飲食ブランドにふさわしい価値のあり方を、「未来」「煩惱」「日常」「時間」「探求」という 5 つのキーワードを軸にした個性豊かな店舗でかたちにしていきます。

第 1 弾となる「手打ちと創造 はなまるうどん 多肥店」は、讃岐うどんの伝統を大切にしながら、未来につながる革新性を詰め込んだ、これまでにない新しいうどん店です。職人が店内で手打ちするこだわりの麺や、素

&lt;本件に関するお問い合わせ先&gt;

はなまるうどん PR 事務局 担当：野村・河村・森脇

TEL 03-5572-6071(PR 事務局) 050-5474-6173 (野村) / FAX 03-5572-6075 / Mail：[hanamaru2025@vectorinc.co.jp](mailto:hanamaru2025@vectorinc.co.jp)

材を見直しただし・天ぷらに加え、香川県産ヒノキを使用したモダンな内装、県内出身アーティストによる巨大壁画など、香川を五感で味わう空間を演出します。

また、地域食材を活かした限定メニューや、オリジナルグッズの展開など、香川の魅力を“味わう”だけでなく“持ち帰れる”形にして提案します。

讃岐うどんを未来へ継承していく、新しい「うどん店のあり方」を、ここ多肥店から発信してまいります。

### <店舗概要>

店舗所在地 〒761-8075 香川県高松市多肥下町 433

店 舗 名 手打ちと創造 はなまるうどん 多肥店

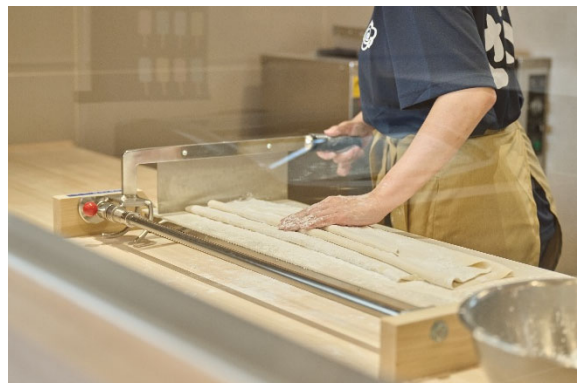
営業時間 10:00-15:00

## ● 「手打ちと創造 はなまるうどん 多肥店」の伝統と革新

### 1. はなまる初、職人が店内で打つ“手打ちうどん”を全メニューに採用

全国どこでも変わらぬ味を提供するため、これまで工場製麺を採用してきたはなまるうどんですが、多肥店では讃岐うどんの原点に立ち返り、ブランド初となる“麺打ち場”を導入しました。

本場さぬきうどん協同組合 理事長の香川氏のもとで修行を積んだ職人3名が、店舗内で粉から丁寧に製麺。その場で打ちたて・ゆでたての麺を提供することで、“手打ちの食感”と香りをご体験いただけるのはなまる唯一の店舗です。麺打ち場はガラス張りのつくりとなっており、うどんを打つ様子を間近で見られる「ライブ感」も楽しみのひとつです。



### 2. 昔から受け継がれてきた「麺・だし・天ぷら」——王道の美味しさを、今の感性で追求

多肥店では、讃岐うどんの本質である「麺・だし・天ぷら」の美味しさを改めて見つめ直し、細部にまでこだわり抜きました。

麺は、本場讃岐うどん協同組合 理事長・香川氏の指導による伝統的な製麺技術を継承し、はなまるがこれまで培ってきたノウハウと融合。さらに香川県産小麦「さぬきの夢」を贅沢に使用し、足踏みや熟成といった工程を丁寧に積み重ねることで、唯一無二のもっちり感とのど越しを実現しました。

だしは、讃岐うどんに欠かせない伊吹島産いりこや琴平産薄口醤油など香川県産品をはじめとしたこだわり素材を使用。さらに、北海道産利尻昆布、鰹節、うるめいわし節、ムロアジ節を絶妙に掛け合わせ、厚みのある旨味を引き出しています。仕上げには、香川・琴平産の薄口醤油、広島県産の酒、本みりんを使用し、まろやかで奥行きのある「かけだし」が完成しました。天ぷらにも一切妥協せず、大海老天、と

<本件に関するお問い合わせ先>

はなまるうどん PR 事務局 (株式会社プラチナム内) 担当: 野村・河村・森脇

TEL 03-5572-6071 (PR 事務局) 050-5474-6173 (野村) / FAX 03-5572-6075 / Mail: hanamaru2025@vectorinc.co.jp

り天、ちくわ天などの人気ネタをすべて揚げたてでご提供。昔から愛されてきた“あの味”を、現代の感性と技術で進化させた「伝統と革新の一杯」を、ぜひご体験ください。

### 3. 香川の名物を大胆にアレンジした3種の限定メニュー

既存店とは全く異なるメニューをご提供する中で特に注目いただきたいのが、地元で愛される名物料理「骨付鳥」や、希少な「綾川そば」、さらに銘菓の「茶のしずく」をはなまるならではのスタイルでアレンジした、多肥店限定の新メニューの登場。定番とは一味違うラインナップで、“香川らしさ”と“新しいおいしさ”の両立を追求しました。今後も香川の食材を活かした店舗限定メニューの展開を予定しています。

※すべて税込価格

※1玉+200円で綾川そばに変更できます。（一部メニューは除きます）

※サイズは小（1玉）・中（1.5玉）・大（2玉）です。サイズアップは各+100円となります。

#### 骨付き鳥っぽい味のかしわ天うどん

香川名物「骨付き鳥」をイメージした味付け（塩、黒胡椒、にんにく）のかしわ天とうどんの組み合わせ。やみつきになる黒胡椒のスパイシーな味わいが魅力です。

・商品価格 ※下記以外の組み合わせも可能です。

かけ：（小）1,000円

ざる：（小）1,100円

ぶっかけ：（小）1,100円



#### 白黒つけないかけ・白黒つけないざる

うどんと綾川そばの合い盛りをかけ・ざるでご提供します。

香川県綾川町では、休耕田を利用して、うどんのみならずそばの栽培もおこなっており、地元で長く愛されていることからこのたび多肥店でもうどんと綾川そばを同時に楽しめる合い盛りのメニューを提供いたします。

・商品価格

かけ：700円

ざる：800円



#### 茶のしずく天

香川の銘菓「茶のしずく」を、天ぷらに仕立てた多肥店限定の一品。

蜜入りミルク饅頭の「茶のしずく」が持つ、まろやかな甘みとほどよい渋みのしっとり食感に、衣のさくとした食感が重なるコントラストが魅力です。

・商品価格：200円



### 4. 食体験を超えて、香川の魅力を伝える

多肥店では、うどんを“食べる”だけにとどまらず、“訪れること自体が特別な体験”となる革新性を追求し、空間・感覚・物販のすべてに香川の魅力をちりばめ、ゆったりとした時間を楽しんでいただくための演出を行いました。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

はなまるうどん PR 事務局（株式会社プラチナム内） 担当：野村・河村・森脇

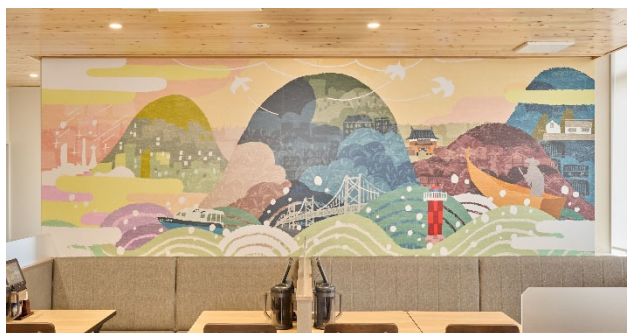
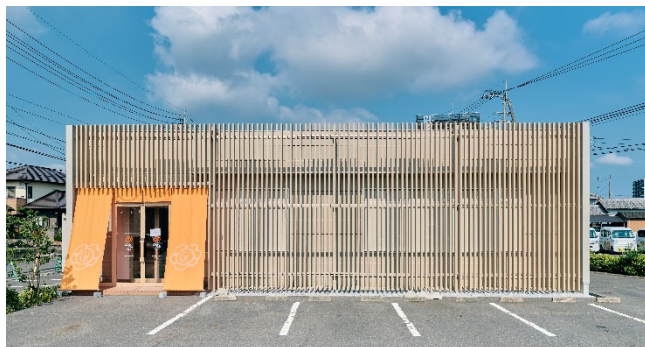
TEL 03-5572-6071 (PR 事務局) 050-5474-6173 (野村) / FAX 03-5572-6075 / Mail : hanamaru2025@vectorinc.co.jp



外観は、モダンなデザインと緑が調和した佇まい。店内には高松出身の人気イラストレーター・オビカカズミさんによる横幅 4.5m の壁画を設置し、山や波のモチーフを通じて「昔・今・未来」の流れを表現。さらに、香川県産ヒノキを用いた内装は、自然の温もりと香りで五感を満たします。

また、香川県の魅力を持ち帰っていただく取り組みとして、かつて讃岐うどん店で親しまれた、子どもへのペロペロキャンディーを手渡す風習を現代版に再解釈したオリジナルアイスクャンディーを 100 円でご用意。その他にも限定 T シャツなどのグッズを販売する物販コーナーも展開しています。

はなまるうどんは今後、香川の魅力を発信する役割も担っていきたいと考えています。オリジナルグッズや香川に関連する商品なども販売予定です。訪れた方にその場で「味わう」だけでなく「持ち帰る」ことでご自宅でも香川を感じていただけます。



## ● 「骨付き鳥味かしわ天ざる」を全国でも期間限定販売

オープンを記念して、多肥店限定メニュー3種のうち、「骨付き鳥っぽい味のかしわ天ざる」のアレンジバージョン「骨付き鳥味かしわ天ざる」を全国のはなまるうどんにて販売いたします。黒胡椒が効いたかしわ天が3個のったボリューム満点のざるうどんです。はなまるうどんにお越しの際は、ぜひお楽しみください。

### 「骨付き鳥味かしわ天ざる」商品概要

|          |                                                                                                                 |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 販売店舗     | 全国の「はなまるうどん」 ※一部店舗を除きます                                                                                         |
| 販売期間     | 2025 年 7 月 2 日～7 月 24 日（予定）                                                                                     |
| 商品価格     | 小：810 円、中：970 円<br>※すべて税込価格<br>※店内飲食・テイクアウト同一価格<br>※テイクアウトはうどん 1 杯につき容器代 30 円を頂戴いたします<br>※一部店舗及びデリバリーでは価格が異なります |
| テイクアウト   | 可                                                                                                               |
| モバイルオーダー | 可                                                                                                               |



< 本件に関するお問い合わせ先 >

はなまるうどん PR 事務局（株式会社プラチナム内） 担当：野村・河村・森脇

TEL 03-5572-6071 (PR 事務局) 050-5474-6173 (野村) / FAX 03-5572-6075 / Mail : hanamaru2025@vectorinc.co.jp



▲「骨付き鳥味かしわ天ざる」（小：810 円、中：970 円）

## ● 「おいでまい！さぬきプロジェクト」概要

はなまるうどんは 2000 年に創業し、セルフ形式の店舗展開により新たな顧客層を開拓し、讃岐うどんブームを盛り上げる一役を担ってまいりました。讃岐うどんは、個店の特徴や多様性が魅力とされていますが、はなまるはその魅力を全国に広める一方で、未だ浸透しきっていないという課題に直面しています。創業 25 年を迎えた現在、香川県に本社を戻し、県産品を活用した商品開発や販売を通じて香川県の魅力を全国に発信することを目指しています。このように、地域貢献とはなまるが讃岐うどんの伝統を守り、革新を起こすべく、本プロジェクトが始動しました。

特設サイト URL：<https://oidemai-sanuki.jp/>

## ● 株式会社はなまるについて

はなまるでは「みんなに、おいしい驚きを。」を掲げ、今後もお客様においしさと驚きを提供する商品・サービスをお届けしてまいります。



### < 企業概要 >

- ・会社名 株式会社 はなまる Hanamaru, Inc.
- ・本社住所 〒760-0053 香川県高松市田町 14 番地 5
- ・代表者氏名 前田良博
- ・資本金 10,000,000 円
- ・事業内容
  - セルフ式うどん店の直営店の運営
  - セルフ式うどん店のフランチャイズ事業の開発、運営
- ・従業員の数 318 名（2025 年 1 月末）

### < 各種はなまる公式 SNS アカウント >

- ・X : [https://x.com/hanamaru\\_udon/](https://x.com/hanamaru_udon/)
- ・Instagram : [https://www.instagram.com/hanamaru\\_udon/](https://www.instagram.com/hanamaru_udon/)
- ・Facebook : <https://www.facebook.com/hanamaruudon.jp>

< 本件に関するお問い合わせ先 >

はなまるうどん PR 事務局（株式会社プラチナム内） 担当：野村・河村・森脇  
TEL 03-5572-6071 (PR 事務局) 050-5474-6173 (野村) / FAX 03-5572-6075 / Mail : hanamaru2025@vectorinc.co.jp