

「おいでまい！さぬきプロジェクト」の新たな挑戦
創業の地・高松から、新たな讃岐うどん文化の価値を創造する
「はなまるうどん TKMT 高松本店」7月17日（金）誕生
テーマは「日常」 定食メニューやキッズスペースなど、
昼も夜も、子どもも大人も、幅広く日常に寄り添う店舗づくりに挑戦

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、讃岐うどん文化の新たな価値創造を目指す取り組みの一環として、香川県・高松で創業したはなまるうどんの原点を受け継ぐ「はなまるうどん TKMT 高松本店」をオープンします。はなまるうどんは2000年に高松市で創業し、セルフ形式の店舗展開を通じて讃岐うどん文化の魅力を全国へ発信してきました。一方で、讃岐うどん文化が持つ多様性や、伝統を受け継ぎながら時代に合わせて進化してきた価値は、全国ではまだ十分に伝わっていないという課題があります。こうした背景から推進する「おいでまい！さぬきプロジェクト」のもと「はなまるうどん TKMT 高松本店」を新たな挑戦拠点として位置付け、高松から讃岐うどん文化の新たな価値を発信してまいります。

本店舗では「日常」をテーマに、定食メニューやキッズスペースなどの新たな取り組みを通じて、昼から夜まで、一人利用から家族での外食まで、幅広い日常の食事シーンに寄り添う店舗づくりに挑戦します。



原点 香川からの
新たな挑戦

 はなまるうどん 讃岐本店
Sanuki Udon HANAMARU

TKMT 高松本店

**7.17(金)
オープン**

< 本件に関するお問い合わせ先 >

はなまるうどん PR 事務局 担当：青沼・河村・森脇
TEL 03-5572-6071(PR 事務局) / FAX 03-5572-6075 / Mail : hanamaru2026@vectorinc.co.jp

● 讃岐うどん文化の新たな価値創造を担う新店舗「はなまるうどん TKMT 高松本店」オープン

はなまるうどんは2000年に香川県高松市で創業し、「本場・讃岐うどんのおいしさを、もっと多くの人へ届けたい」という想いのもと、セルフ形式をはじめとした讃岐うどん文化の魅力を全国へ発信してきました。讃岐うどん文化は、製麺所やセルフ店、一般店など多様なスタイルが共存しながら発展してきました。伝統を大切にしながらも、時代や生活者の変化に合わせて進化し続けてきたことこそが、その魅力のひとつです。

はなまるうどんが推進する「おいでまい！さぬきプロジェクト」は、讃岐うどん文化が持つ“伝統と革新”の精神を受け継ぎながら、地域の食文化や人々の暮らしに寄り添い、新たな価値創造に挑戦するプロジェクトです。このたびオープンする「はなまるうどん TKMT 高松本店」は、創業の原点である1号店 はなまるうどん 木太店の系譜を受け継ぎながら、これからはなまるうどんのあり方を発信していく新たな挑戦拠点として位置付けています。創業時の想いや地域とのつながりを大切にしながら、従来のうどん店の枠にとらわれることなく、食事シーンや店舗体験、地域との関わり方など、さまざまな角度から新たな価値を提案していく実験的な拠点として展開してまいります。「はなまるうどん TKMT 高松本店」で生まれた取り組みや知見を、今後の店舗づくりや商品開発にも活かしながら、はなまるうどんならではの新たな価値創造を推進してまいります。

<店舗概要>

店舗所在地 香川県高松市上福岡町 980
店 舗 名 「はなまるうどん TKMT 高松本店」
営業時間 10:00-21:30 (L.O.閉店 30 分前)

● 「TKMT」に込めた想い 高松とともに歩み、新たな価値を発信する拠点へ

「はなまるうどん TKMT 高松本店」の「TKMT」は、高松（TaKaMaTsu）の頭文字由来しています。はなまるうどんは、2025 年より高松市との包括連携協定のもと、高松市内の児童養護施設の子どもたちを毎月店舗へ招待し、外食体験を提供する取り組みや、シティプロモーションなど、地域とともに歩む取り組みを進めています。また、はなまるうどんでは「すべては、讃岐うどんとともに。」を掲げ、讃岐うどん文化の魅力を次世代へつないでいく取り組みを推進しています。「はなまるうどん TKMT 高松本店」は、その取り組みをさらに発展させる挑戦拠点としての役割を担います。今回展開する定食メニューなどはその第 1 弾であり、今後ここで生まれた知見を商品開発や店舗づくりへ活かしながら、全国の店舗へ展開してまいります。



高松市との包括連携協定の様子

<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：青沼・河村・森脇
TEL 03-5572-6071(PR 事務局) / FAX 03-5572-6075 / Mail : hanamaru2026@vectorinc.co.jp

● テーマは「日常」地域に根付いてきた讃岐うどん店の文化

「はなまるうどん TKMT 高松本店」では、「日常」をテーマとして掲げます。香川県では、セルフ店が広く普及する以前、讃岐うどんは地域の食堂で提供される身近な外食として親しまれてきました。うどんだけではなく、定食や丼物なども並び、子どもから大人まで幅広い世代が集う、地域の日常を支える場所でもありました。一方で、ライフスタイルや家族構成の変化により、外食に求められる価値や利用シーンは大きく変化しています。「はなまるうどん TKMT 高松本店」では、こうした讃岐うどん食堂文化が持っていた価値を現代の暮らしに合わせて再解釈し、定食メニューやキッズスペースなどの新たな取り組みを通じて、昼から夜まで、幅広い日常の食事シーンに寄り添う店舗づくりに挑戦します。

1. 昼食から夕食まで、幅広い食事シーンに応える定食メニューを展開

「はなまるうどん TKMT 高松本店」では、夕食利用を見据えた定食メニューを展開します。香川県では、昼過ぎまでの営業を中心とするうどん店も多く、讃岐うどんは「昼食」のイメージが根強くあります。一方、「はなまるうどん TKMT 高松本店」では、昼食だけでなく夕食まで、日常のさまざまな食事シーンでご利用いただける店舗を目指し、定食メニューを新たに展開します。「汁物として半玉のかけうどんを付けた定食」や、「うどん店ならではのだしを活かした親子丼」など、讃岐うどん店ならではの魅力を活かしたメニューをラインアップ。お一人での食事はもちろん、ご家族やご友人との食事など、それぞれのライフスタイルに合わせて、昼から夜まで気軽に利用いただける店舗づくりを進めます。

<定食・ごはんものメニュー（一部抜粋）>

手仕込み唐揚げ定食

店内で手仕込みしたジューシーな唐揚げと、ミニうどん・ごはんを組み合わせた満足感のある定食。家族みんなで楽しめる、日常の食卓に寄り添う一品です。

商品価格

- ・ミニうどん付き：880 円
- ・だしスープ付き：780 円

※すべて税込価格 ※オープン時は店内飲食のみの提供となります。当面の間、デリバリー・テイクアウトはございません。

※定食のごはんは、+50 円で大盛（250g）、+100 円で特盛（300g）に変更できます。

※定食には、揚げたて唐揚げを 1 個 160 円で追加できます。



一本豚角煮定食

じっくり煮込んだ一本豚角煮を主役に、ミニうどん・ごはんを組み合わせた食べ応えのある定食です。やわらかく煮込んだ豚角煮の旨みを存分に味わえる、満足感のある一品に仕上げました。

商品価格

- ・ミニうどん付き：1,380 円
- ・だしスープ付き：1,280 円

※すべて税込価格 ※オープン時は店内飲食のみの提供となります。当面の間、デリバリー・テイクアウトはございません。

※定食のごはんは、+50 円で大盛（250g）、+100 円で特盛（300g）に変更できます。

※定食には、揚げたて唐揚げを 1 個 160 円で追加できます。



<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：青沼・河村・森脇
TEL 03-5572-6071(PR 事務局) / FAX 03-5572-6075 / Mail : hanamaru2026@vectorinc.co.jp

高松一号店のカレー

創業当時、一号店の店長がまかないで作っていたおうちカレーをもとに誕生した、はなまるうどんで長年親しまれてきた「カレーライス」です。
今回「はなまるうどん TKMT 高松本店」のオープンを記念し、創業の地・高松への想いを込めて、商品名を「高松一号店のカレー」へ変更しました。どこか懐かしく、
親しみやすい味わいをお楽しみいただけます。



商品価格

・単品：550 円

※すべて税込価格 ※オープン時は店内飲食のみの提供となります。当面の間、デリバリー・テイクアウトはございません。

※+110 円で大盛に変更できます。※お好きなうどんとセットで 60 円引きいたします。

親子丼

うどん店ならではのだしを活かし、鶏肉とふんわりとしたたまごをやさしい味わいに仕上げた親子丼です。うどんと一緒にもちろん、丼単品でも満足いただける、日常の食事に寄り添う一品です。



商品価格

・単品：580 円

※すべて税込価格 ※オープン時は店内飲食のみの提供となります。当面の間、デリバリー・テイクアウトはございません。

※+110 円で大盛に変更できます。※お好きなうどんとセットで 60 円引きいたします。

2. 一人でも、家族でも心地よく過ごせる店舗へ キッズスペースを設置

「はなまるうどん TKMT 高松本店」では、小さなお子さま連れのお客さまにも快適にご利用いただけるよう、キッズスペースを設置します。これまでの"一人でさっと利用できる"気軽さはそのままに、家族での外出においても、お子さまが楽しみながら過ごせる空間を整備することで、ご家族が周囲を気にすることなく、ゆったりと食事を楽しめる店舗づくりを目指します。キッズスペースには、絵本や遊具を備えるほか、香川県のご当地キャラクター「ツルきゃら うどん脳」とコラボレーションしたオリジナルピンボールを設置。地域ならではの遊び心を取り入れ、お子さまにも楽しんでいただける空間を用意しています。



キッズスペースの様子

< 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：青沼・河村・森脇
TEL 03-5572-6071(PR 事務局) / FAX 03-5572-6075 / Mail : hanamaru2026@vectorinc.co.jp



ツルギやら うどん脳 コラボピンボール

はなまるうどん TKMT 高松本店 外観・内観の様子

「はなまるうどん TKMT 高松本店」は、「日常」をテーマに、誰もが心地よく利用できる店舗空間を目指して設計しました。明るく開放感のある店内には、ゆったりと利用できる客席に加え、キッズスペースやフリースペースを設置。一人での食事から、ご家族やグループでの利用まで、幅広い食事シーンに対応し、日常使いしやすい店舗づくりを進めています。



● 「おいでまい！さぬきプロジェクト」について

「おいでまい！さぬきプロジェクト」とは

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。讃岐うどんの魅力である多様性や個店の特徴を全国に伝える中で、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 年を迎えた昨年 1 月に、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/>

< 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: 青沼・河村・森脇
TEL 03-5572-6071 (PR 事務局) / FAX 03-5572-6075 / Mail : hanamaru2026@vectorinc.co.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
 - ーセルフ式うどん店の直営店の運営
 - ー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 397 名(2026 年 6 月末)



<各種はなまる公式 SNS アカウント>

- ・ X : https://x.com/hanamaru_udon/
- ・ Instagram : 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：青沼・河村・森脇
TEL 03-5572-6071(PR 事務局) / FAX 03-5572-6075 / Mail : hanamaru2026@vectorinc.co.jp