



株式会社トリドール
ホールディングス
代表取締役社長 兼 CEO

粟田 貴也

「人の力」が唯一無二の
感動を生む源泉だ

一貫して「食の感動体験」を追求

1985年、当社は兵庫県加古川市に1店舗目を開業し、「どうしたらお客様さまにお越しいただけるのか」を常に考え試行錯誤を重ね、成長を図ってきました。そうした中、お客様さまの目の前でできたてのうどんを出す香川県の讃岐うどんの製麺所に長蛇の列ができていく様子を目の当たりにし、「人を惹きつけるのは『食の感動体験』なのだ」と実感しました。この製麺所の再現が丸亀製麺の始まりであり、この考えのもと業態開発や店舗・メニュー開発、人材育成に取り組み、事業成長につなげることができました。

丸亀製麺では、すべての店舗に製麺機や茹で釜を置いています。そのため、設備投資やスペース確保による賃料増加、均一な商品品質実現のための教育も必要で、ランニングコストがかかります。効率のみを優先するとマイナスかもしれません。しかし、この一貫した取り組みがお客様さまにできたてをご提供する感動体験を生み出し、当社の「食の感動体験」という付加価値を付与することで、セルフうどん市場を確立したのです。

「心的資本経営」を推進

私たちはお客様さまへの「食の感動体験」提供を追求していますが、重要なのは働く全員が楽しく前向きであることです。中でも大切なのは「心」であり、当社にとっての最大の資産だと考え「心的資本」と定義しました。

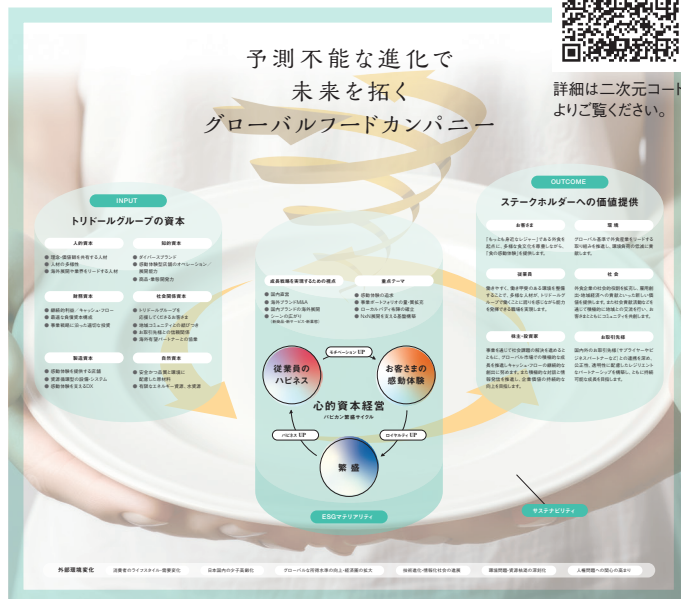
そのためには、ともに働く仲間との信頼関係や心が通じ合った「つながり」があり、お店が大好きと思える「安心感」のある環境づくりが大事です。そのようなお店で、お客様さまからのお褒めの言葉が私たちの「貢献実感」となり、「誇り」へと変わっていくのです。この4カテゴリーを充足することで従業員の「ハピネス」向上を図り、お店の繁盛へとつなげます。

こうした「心的資本経営」を推進しながら、当社は国内外に2,000を超える店舗を展開しています。グローバル展開は始まったばかりで、進出先は大きな可能性を秘めています。「予測不能な進化で未来を拓くグローバルフードカンパニー」となり、世界的な大手チェーンに並び、世界で日本発の外食企業となることを目指しています。当社のさらなる進化、飛躍にご期待ください。

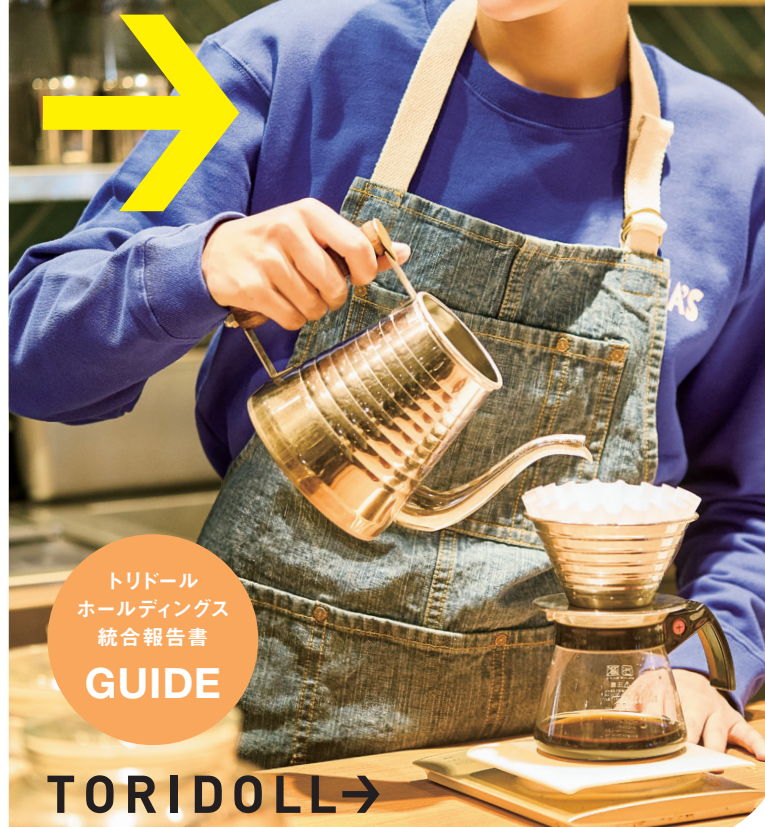
価値創造プロセス

トリドールグループは、財務的価値創出に加え、すべてのステークホルダーに対する価値創出のため、企業活動を行っています。そのためにさまざまな資本を投じていますが、当社の価値の源泉である「食の感動体験」創出には、従業員のハピネス向上が最も重要だと考えています。従業員のハピネスが、お客様の感動体験実現の鍵であり、ビジネスを持続的に成長させ、企業価値を向上させるものだと思信しています。この当社の価値創造プロセスをまとめ、「HAPPINESS KANDO REPORT」に掲載しています。

価値創造プロセスの図



HAPPINESS KANDO REPORT 2025



トリドール
ホールディングス
統合報告書
GUIDE

TORIDOLL →

会社概要 (2025年9月末現在)

| | |
|-------------|--------------------------------------|
| 社名 | 株式会社トリドールホールディングス |
| 創業 | 1985年8月 |
| 設立 | 1990年6月 |
| 資本金 | 5,358百万円 |
| 本店所在地 | 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-21-1渋谷ソラスタ 19階 |
| 従業員数* | 社員数(連結) 7,830人 臨時従業員数(連結) 15,553人 |
| 連結子会社数* | 89社 |
| 持分法適用関連会社数* | 22社 |

* 2025年3月末現在

トリドールグループは「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに、予測不能な進化で未来を拓くグローバルフードカンパニーを目指しています。ビジョンの実現には、すべての活動の根源である従業員のハピネスの向上が必要であり、その先にお客様の感動体験があると考えています。この当社の考えと活動を「HAPPINESS KANDO REPORT」としてまとめました。

レポートは
二次元コードより
ご覧ください。



経営理念 ~私たちの想い~

SLOGAN

私たちの【目指す未来】

食の感動で、この星を満たせ。

VISION

私たちの【あるべき姿】

予測不能な進化で
未来を拓く
グローバルフードカンパニー

MISSION

私たちの【使命】

本能が歓ぶ
食の感動体験を探求し
世界中をワクワクさせ続ける

ENERGY

私たちの【原動力】

ハピカン経営 (心的資本経営)

PHILOSOPHY

私たちの【哲学】

成長哲学「トリドール3頂」

- 1 「KANDO」の頂へ
- 2 「二律両立」の頂へ
- 3 「称賛共助」の頂へ

このうどんは、生きている。

丸亀製麺



すべての店舗で「手づくり」「できたて」のおいしさを提供する本格讃岐うどん専門店

Kona's Coffee

Hawaiian pancake Cafe



「いちばん近いハワイ」をコンセプトに、自家焙煎コーヒーやパンケーキを提供するカフェ

肉のヤマ牛



切りたて肉を炭火で炙った焼肉丼や特製の冷麺を提供

揚げたて 天ぷら定食 まきの



揚げたてを一品ずつ提供し都度揚げを楽しんでいただく、天ぷら定食専門店

とんかつ どん一



豚肉カットから仕上げまでお客さまの目の前で行う揚げたてとんかつ専門店

炭火焼鳥・唐揚げ・釜めし とりどーる



創業以来、店内で串を打つ焼き鳥をはじめ、炭火焼にこだわったファミリーダイニング型レストラン

焼きそば専門店 長田本庄軒

神戸 自家製麺



店内製麺したもちり中太麺が特徴の神戸・長田の家庭料理「ぼっかけ焼きそば」専門店

焼きたて コッペ製パン



店内のパン工房で、材料の混ぜ合わせから手づくりでコッペパンを焼きあげるサンドコッペ専門店

ZUNDO-YA 立呑み 立呑み



10時間以上かけて炊きあげた姫路発こだわりの豚骨ラーメン店

立呑み 立呑み



誰でも気軽に利用できる、値段を裏切るクオリティを追求した立呑み大衆酒場

トリドールグループについて

約30カ国・地域 2,049店舗
(2025年3月末現在)

MARUGAME UDON

JAPANESE NOODLES & TEMPURA



海外の丸亀製麺。店舗で粉から製麺、お客さまの目の前で調理することで「できたて」を提供

Tamjai

INTERNATIONAL 譚仔麵家



麺の種類やスープ、具材が選べて自分好みの一杯を楽しめる香港で人気のヌードル店

FRANCO MANCA

ITALIAN PIZZA



熟成の手づくり生地を注文を受けてから焼き上げる本格的なポリビザレストラン

THE REAL GREEK

EAT. TOGETHER.



冷製・温製・グリルの小皿料理を組み合わせて楽しむギリシャ料理専門店

WOK TO WALK



タイの屋台料理に着想を得たファストカジュアルヌードルチェーン

Boat Noodle



タイ発祥のお椀を積み上げるスープヌードルを、ハラル対応カジュアルレストランとして展開

Pokeworks



ハワイで古くから親しまれるローカルフードが進化。丼・巻き寿司・サラダなど、提供方法も豊富

SHORYU



本格的な博多豚骨ラーメンを提供