



# HAPPINESS KANDO REPORT 2025

## TORIDOLL→

トリドールグループは、働く従業員の「幸せ」が、お客さまの「感動」(食の感動体験)につながると信じています。



### Contents

**トリドールとは**

- 02 目次、編集方針
- 03 私たちの原点と軌跡
- 05 トリドールグループについて

**トリドールの想い**

- 07 経営理念 ~私たちの想い~
- 09 CEO Message

**価値創造の源泉**

- 13 価値創造プロセス
- 15 トリドールグループ「心的資本経営」
- 20 感動提供エピソード

**成長戦略**

- 21 CFO Message
- 23 成長戦略
- 26 丸亀製麺事業
- 27 国内その他事業
- 28 海外事業

**サステナビリティ戦略**

- 29 サステナビリティ戦略
- 31 ESGマテリアリティ(重点課題)
- 33 私たちのハピネスを高める
- 34 食の感動創造
- 35 地球とともに
- 36 責任ある経営基盤の構築

**ガバナンス**

- 37 役員一覧
- 39 コーポレート・ガバナンス
- 41 コンプライアンス
- 42 社外取締役鼎談

**データ**

- 45 財務・非財務ハイライト
- 47 トリドールグループのブランド・会社を牽引するCEO
- 48 会社情報 / 株式情報



#### 報告範囲・参考基準

**報告対象期間**  
2025年3月期 (2024年4月1日~2025年3月31日)  
※一部、2026年3月期の活動実績も含まれていますが、その際は注釈を記載しています。

**報告対象範囲**  
「トリドールグループ」と記載する場合、国内外グループ全体を報告範囲としています。一部の数値開示など対象範囲を限定している場合、図表に注釈を記載しています。

**更新時期**  
2026年3月

**参考にしたガイドラインなど**

- 国際統合報告評議会 (IIRC) 「Integrated Reporting (IR)」
- 経済産業省 「価値協創のための統合的開示・対話ガイダンス」
- GRI (Global Reporting Initiative) 「GRIサステナビリティ・レポートング・スタンダード」

# 私たちの原点と軌跡

## Episode 1

### 夢の始まり

1985年8月、兵庫県加古川市に焼鳥居酒屋「トリドール3番館」を開店。創業者の粟田が「何とかして、3店舗は経営したい!」という目標を込めて付けた店名です。このとき、「お客さまが来ない」という経験をし、「どうしたらお客さまに来てもらえるだろう」と常に考え、繁盛店につながる工夫の試行錯誤を重ねていました。これが、今も私たちの経営の教訓になっています。創業から7年後に3店舗目を開店し、創業時の目標を実現させました。



粟田が手書きした「トリドール3番館」1号店の看板は渋谷オフィスに飾られている

## Episode 2

### 当社の価値観となった「食の感動体験」

粟田は香川県で行列のできる讃岐うどんの製麺所を訪れ、「お客さまは目の前でできたてを食べる体験価値を楽しんでいる」ことに衝撃を受けました。そして、2000年にうどんの体験価値の提供にこだわったセルフ形式うどんの「丸亀製麺」1号店を創業の地、加古川市にオープン。

以来、「食の感動体験」がトリドールグループの価値創造の源泉となりました。

## Episode 3

### 丸亀製麺の快進撃で培った出店力と海外進出の確かな手応え

「手づくり・できたて・臨場感」を見せるオープンキッチンを採用し、「食の感動体験」を追求した丸亀製麺は大ヒット。行列をつくるお店としてフードコートへの出店オファーが殺到。セントラルキッチンを持たないことが、地域を選ばない柔軟な出店を可能にし、2011年には国内500店舗を達成しました。

2011年にグループ初の海外店舗「MARUGAME UDON」をハワイに出店。この後アジア各国にも展開し、2018年には世界で1,000店舗を超える規模へ成長しました。

これらの成長の背景には、当社がお客さまのインサイトを起点に、選ばれる必然性ともいえる「感動」をデザインし続けてきたことがありました。そして、それは現在の勝ち筋の構築につながっています。また、粟田の「とにかくやってみる」精神も成長を加速させた一因です。



「MARUGAME UDON」ハワイワイキキ店はグループ全業態の中で個店売上トップレベル

## Episode 4

### 日本発、世界へ。マルチブランド経営で組織のレジリエンス向上

トリドールグループは、国内外でマルチブランドを運営する企業グループへの進化を見出しました。

2015年よりM&Aや海外パートナーシップにより、海外進出を加速。オランダに本社を置くアジア・ファストフード「WOK TO WALK」の運営会社の株式取得を皮切りに、マレーシアのスープヌードル「Boat Noodle」、香港のスパイシーヌードル「譚仔雲南米線」「譚仔三哥米線」、ハワイ料理Poké(ポケ)の「Pokéworks」など、また国内においては、立呑み大衆酒場「晩杯屋」や「ラー麺ずんどう屋」など、多数の業態をグループに迎えてきました。

このようにグループの成長に向けてさまざまな業態が加わってきましたが、どの業態においても共通しているのが、当社が大事にする「食の感動体験」をお客さまへ提供できることです。



譚仔三哥米線

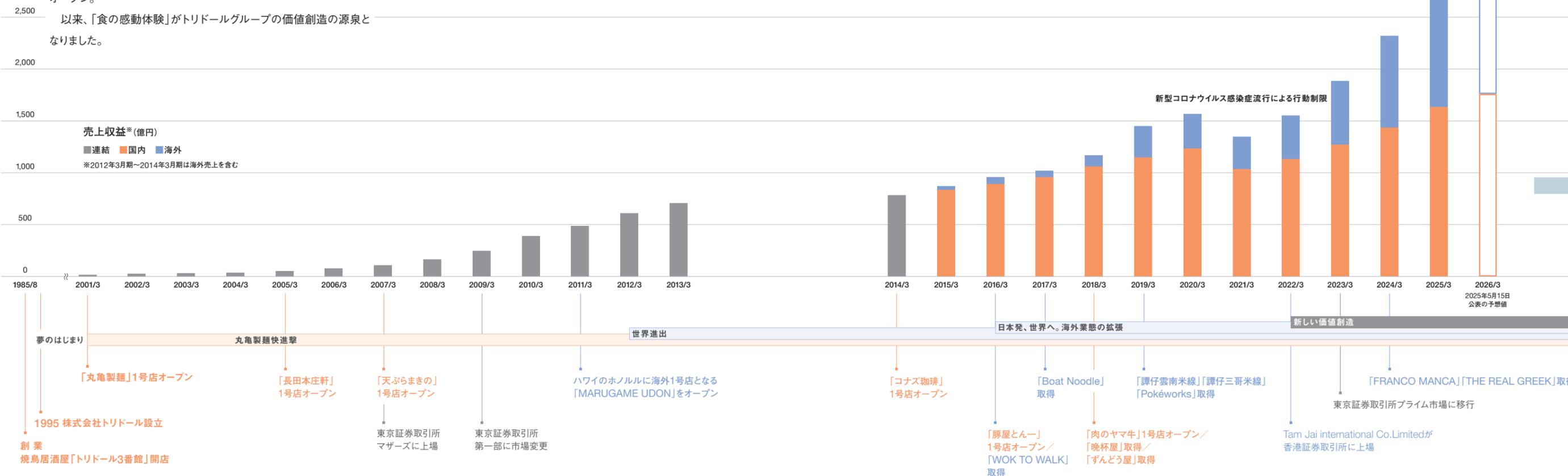
## Episode 5

### 新しい価値創造

海外進出の過程でローカルバディやダイバースブランドが構築されるとともに、手間暇とスピーディ、そこでしかできない特別な体験を世界中でできるなどの「二律両立」は、参入障壁が高く、唯一無二の日本発のグローバルフードカンパニーへの足掛かりとなっています。

またトリドールグループは、お客さまに驚きと感動を提供するため、常に新しい価値創造に取り組んでいます。たとえば、丸亀製麺では2021年にコロナ禍に対応してテイクアウトのうどん弁当を開発。テイクアウト専門窓口を次々に充実させ、お弁当であってもできたてのうどんが食べられるという新たな価値を提供しました。2023年にはテイクアウトをさらに進化させ、ワンハンドでお楽しみいただける「シェイクうどん」、2024年にはうどんのもちもち食感を活かした「丸亀うどんまつ」など、矢継ぎ早に話題性のある商品を生み出し続けています。他ブランドにおいても、食料品店(グロサリー)とレストランを融合した「グロサラント」を展開するなど、お客さまの食の環境ニーズに合わせた空間を創造しました。

そういったエリアや商品圏の広がりを続ける事業活動の中心にあるのは、従業員です。従業員の幸せ(ハピネス)がお客さまへの感動を生み、それが顧客体験価値(CX)となって利益が生まれるというスパイラル構造になっています。



# トリドールグループについて

私たちは、国内外でさまざまなレストランブランドを運営し、世界中のお客さまに「食の感動体験」を提供しています。

## 丸亀製麺事業

# 約1,281億円

讃岐うどん専門店。すべての店舗で国産小麦と塩・水のみを使用した粉から生地を作り、臨場感のあるオープンキッチンで、お客さまに「手づくり」「できたて」のうどんを提供しています。

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

## 創業

# 1985年

## 展開国・地域数

# 約30カ国・地域

## 国内その他事業

# 約354億円

「コナズ珈琲」「肉のヤマ牛」「天ぶらまきの」「豚屋とんー」「とりどーる」「コッペ製パン」「長田本庄軒」「ラー麺ずんどう屋」「晩杯屋」などの業態を運営しています。

## 海外事業

# 約1,047億円

「Tam Jai」「FRANCO MANCA」「THE REAL GREEK」「WOK TO WALK」「Boat Noodle」「Pokéworks」「SHORYU」など、さまざまな海外ブランドを運営しています。また、丸亀製麺の海外ブランド「MARUGAME UDON」をはじめ、国内ブランドの海外展開など国境を越えたブランド出店で、世界展開を加速しています。

# 売上収益 約2,682億円

2025年3月期

## 事業利益\*

# 約182億円

※売上収益-原価-販売管理費

丸亀製麺事業

海外事業

国内その他事業

## Kona's Coffee



「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

## MARUGAME UDON



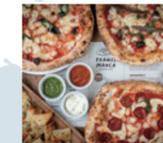
海外の丸亀製麺。店舗で粉から製麺、お客さまの目の前で調理することで「できたて」を提供

## Tamjai



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



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

## とんかつ とんー



豚肉カットから仕上げまでお客さまの目の前でを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、店内で串を打つ焼鳥をはじめ、炭火焼にこだわるファミリーダイニング型レストラン

## 長田本庄軒



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

## THE REAL GREEK



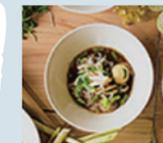
冷製・温製・グリルの小皿料理を組み合わせる楽しみがギリシャ料理専門店

## 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

## 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上げるサンドコッペ専門店

## ZUNDO-YA



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 晩杯屋



誰でも気軽に利用でき、値段を裏切るクオリティを追求した立呑み大衆酒場

## Pokéworks



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