

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

News Release

2024年12月10日

トリドール HD、大学と連携した

「第4回トリドール持続可能ビジネスコンテスト」を開催
～最優秀賞は文教大学 田中ゼミナール「丸箸 丸亀製麺特性箸」に決定～

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：栗田 貴也、以下、トリドール HD）は、11月7日（木）にトリドール HD 本社にて「第4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。本大会は、ソーシャルビジネスの課題解決力を学生に身に付けてもらうことを目的として、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4回目となる本大会には、過去最大で前大会の倍以上となる14大学より40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（昭和女子大学、中村学園大学、文教大学より2チーム、文京学院大学）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、文教大学田中ゼミナールの「丸箸 丸亀製麺特性箸」、審査員特別賞には文京学院大学栗屋ゼミナールの「うどんご 廃棄うどんを活用してこの星を満たせ！！」が選ばれました。今後、トリドール HD 経営層と学生が手を取り合いプロジェクト実現に向けて検討を進める予定です。

■「第4回トリドール持続可能ビジネスコンテスト」概要

・日時

2024年11月7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

昭和女子大学、中村学園大学、文教大学(2チーム)、文京学院大学

・審査員

トリドール HD 代表取締役社長 兼 CEO 栗田 貴也

トリドール HD 取締役副社長 兼 COO 杉山 孝史

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

株式会社丸亀製麺 代表取締役社長 山口 寛

■「持続可能な未来を共に創るために」 ~学生の挑戦に期待~

トリドール HD 代表取締役社長 兼 CEO 栗田 貴也



栗田は、当コンテストに参加いただいた学生への感謝を述べ、今年で4回目を迎えられたことに喜びを表現しました。また、「持続可能な社会の実現や社会課題の解決は私たちの事業と同様に重要なテーマ。未来を担う学生の皆さんと共に考える機会を大切にしたい」と述べ、次世代と共に成長し、社会に貢献する企業でありたいとの想いを示しました。過去のコンテストで生まれた「廃油キャンドル」や「うどんのかりんとう」が実現した例にも触れ、今回も新たな発想を期待しています。

■最終選考出場チーム紹介

【最優秀賞】文教大学 田中ゼミナール「丸箸」プロジェクト

国産の間伐材や伝統工芸技術をカトラリーへ活用し復興支援！収益性も維持しながら伝統技術の承継へ貢献

「丸箸」プロジェクトは、能登半島の震災復興と伝統工芸の保護を目指し、丸亀製麺のオリジナルMY箸「丸箸」を通じて、地域活性化に貢献するビジネスアイデアです。このプロジェクトは、丸亀製麺ファンの中でオリジナル箸のニーズが高まっていることを背景に、国産の間伐材や輪島塗を使用した専用箸「丸箸」を開発し、顧客に安心して使いやすく、エコなリユーズブル箸を提供することを目指しています。さらに、このMY箸の売上の10%を能登半島の震災復興支援に充て、輪島塗産業における職人支援や技術継承のための資金とします。



**【審査員特別賞】文京学院大学 粟屋ゼミナール「うどん」プロジェクト
廃棄うどんを活用してこの星を満たせ！！**

廃棄寸前のうどんを再利用した団子「うどん」を提案し、食品廃棄量の削減と環境保護を目指すものです。きっかけは、フードロス問題に着目し、環境に配慮した商品を考案することに取り組んだことでした。「うどん」は、うどんを団子状に加工し、みたらし団子風に仕上げることで、食後のデザート需要にちあわせつつ、食材の再利用を実現しています。実際に試作品を制作し、調理過程の工夫や季節限定のアレンジも検討。審査の場では試作品を審査員に振舞い、食材廃棄削減と顧客満足の高さを体感してもらいました。環境負荷軽減と丸亀製麺のブランド価値向上を目指すこのプロジェクトは、持続可能なビジネスモデルとして高く評価されました。



昭和女子大学「丸亀 ECO スタイル」プロジェクト

うどんも MYBOWL の時代に テイクアウトにおけるプラスチック使用量目標達成へ！

「丸亀 ECO スタイル」プロジェクトは、丸亀製麺の店舗でのプラスチック容器使用量削減を目指し、再利用可能な専用容器の導入を提案するものです。再利用化が実現していないテイクアウト用容器に着目し、企業の実現可能性を数値で表した ESG スコア向上を狙いとしたプロジェクトです。容器は若者に流行りの Y2K デザインと和風モダンデザインの 2 種類を取り入れ、環境意識やデザイン意識が高い人

など新しい顧客層をターゲットにしています。サステナブルな食体験を提供するだけでなく、ブランドイメージの向上とリピーター増加が期待されるビジネスモデルです。



文教大学 田中ゼミナール「TORIFES→」プロジェクト

こども食堂とフェスの融合で、マテリアリティを解決！新しい食の感動体験で子どもの貧困問題に向き合う

「TORIDOLL CHARITY MUSIC FES」プロジェクトは、食と音楽を通じてこども食堂を支援し、日本の子どもたちに貢献するチャリティーフェスの構想です。日本では子どもの貧困が深刻で、こども食堂も運営資金やスタッフの不足といった課題を抱えています。ライブ会場でのリアルライブとオンライン配信を組み合わせ、幅広い参加者にリーチを狙い、収益の一部を全国のこども食堂支援団体「むすびえ」に寄付。当日は丸亀製麺のキッチンカーや他社の飲食売店が出店し、参加者に食の感動体験を提供することで、フェスの意義を深めます。トリドールの知名度向上と従業員満足度の向上を図り、持続可能な社会づくりに向けた「未来への投資」として評価されました。



中村学園大学「みんなにいいこと丸っとうどん」プロジェクト

CO2 排出量を削減！ブルーカーボンに着目した新商品開発で、カーボンニュートラルを目指す

「みんなにいいこと丸っとうどん」プロジェクトは、磯焼けを引き起こす魚「イスズミ」を活用し、環境保護と地域支援を目的としています。丸亀製麺のかけうどんに、イスズミを使用した丸いさつま揚げ「丸天」と「かじめ」という海藻をトッピング。磯焼け問題の認知向上とともに美味しいうどんの提供を図ります。磯焼け対策や地域の食文化に関する事前調査、漁業関係者への取材も実施し、環境・地域・顧客に「いいこと」が詰まった商品として、地域限定の商品販売を計画し、収益性も考慮した点が評価されました。



■トリドール持続可能ビジネスコンテストについて

トリドール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付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、実際に学生と協働で取り組みを進めます。

トリドールHDは、持続可能な社会の実現に向けて、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。

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。