

讃岐うどん アジアへ

香川3社 本場の味で勝負

讃岐うどん店をチェーン展開する香川県内の3社が今春、相次いで、シンガポール、台北、ソウルへ海外1号店を出す。大手うどんチェーンが日本食ブームに乗って海外進出する中、成長するアジア市場で本場・讃岐の味で勝負する。

だし直送・手打ち・足踏み

たも屋（高松市）は、シンガポールに3月1日、「TAMOYA UDON」（50席）をオープンする。場所は、在住日本人の利用も多いリャンコート・ショッピングセンター。高松の工場から麺とだしを直送して提供する。



台北のデパートで催された物産展に出店した「こだわり麺や」のブース。昨年10月、同社提供



シンガポールに開店する「TAMOYA UDON」の店内イメージ図＝ベシック提供

と大都市部へのフランチャイズ（FC）店を増やし、直営を含め15店舗ある。今回は、東京のベンチャー企業「ベシック」（秋山勝社長）とFC契約を結んだ。東南アジア諸国への進出も視野に入れているという。たも屋の黒川保社長（50）は「アジアの成長を取り込みたい」と話す。

台北へ出店するのは、香川県内で「こだわり麺や」9店舗を展開するウエストフードプランニング（同県丸亀市）。昨年出店した台北のデパートでの物産展を仲介した現地の食品商社から誘いを受け、合弁会社を設立することにした。

丸亀の工場でこねたうどん生地とだしを直送し、店舗で麺にする。店名の「元氣玉」は、商品としても販売しているこのうどん生地の呼び名からとった。

相次ぐ海外進出の背景には、ラーメンやすしなど、海外で市民権を得た日本食の広がりがある。セルフ式うどん店チェーン大手の「丸亀製麺」を経営するトリドール（神戸市）は、今月オープンしたロシアをはじめ、中国やタイなど5カ国に計18店舗を構える。2015年3月末までに海外店舗を300に増やす目標を立てている。

小西啓介社長（41）は「讃岐うどんブームは過ぎた。県内消費は増えないが、日本食ブームの海外で讃岐うどんが受け入れられる余地はある」と語る。

香川県内に7店舗ある「さぬき製麺」（高松市）はソウルに出店する計画だ。昨秋に出店した大阪・本町店を知り合った韓国人実業家と意気投合した。新しく合弁会社を立ち上げて出店する。

現地で小麦粉や煮干しを調達し、客の前でうどんの手打ちを見せる。去年、韓国人の職人が高松で修業した。開店後は高松からも職人を派遣する。香川政明社長（65）は「海外では健康志向から日本料理が脚光を浴び、ソウルでもうどんの知名度は高い。手打ち、足踏みをきちんとした、本物志向のうどんを提供したい」と話した。

香川県のうどん店チェーンが海外進出したのは、めりけんや（宇多津町）が10年前、イスタンブールのうどん店と業務提携した例などがあるが、本場さぬきうどん協同組合の大塚茂樹理事長によると「本格進出は初めて」という。

（細川浩子、柳谷政人）

「UDON」海外へうどん

日本食の広がりで

昨年7月に設立された「ジャパングどん協議会」は、農林水産省の補助金885万円を受けて今月、タイとシンガポールで、うどんをPRする。協議会には讃岐うどん、稲庭うどん（秋田）、五島うどん（長崎）、伊勢うどん（三重）の四つの組合が参加している。協議会の理事長も務める大塚理事長によると、今後、組合員の海外出店の相談にも応じるといふ。