

海外出店第一号はシンガポール

東京のベンチャー企業とFC契約
笑顔と元気の「たも屋イズム」を海外でも徹底

さぬきうどん「たも屋」

さぬきうどん専門店「たも屋」(高松市林町六一三八 黒川 保社長)は、海外出店第一号としてシンガポールにてFC店「TAMOYA UDON」を3月1日にオープンする運びとなった。

たも屋は、シンガポールで現地法人「Japan Food Culture Pte. Ltd」を設立し、海外FC事業展開を開始したベンチャー企業の(株)ベージュック(東京都千代田区 秋山 勝社長)とFC契約を昨年12月25日に締結。

シンガポール市内中心部から少し離れたリャンコート・ショッピングセンター内に、讃岐うどん店をオープンした。席数は50席、注文スタイルは半セルフ(トッピングを自分で選び載せる)となっている。



スタッフは、日本人2名、現地スタッフ5〜6名で対応していく。うどんの麺と出汁は冷凍にして、たも屋本部から船便で現地へと直送すること、海外でも、こしこしの噛み応え、滑らかな喉ごしの本場さぬきうどんを味わってもらおう。

リャンコートSCは、地下1階、地上4階建ての建物。日本のデパート「明治屋」が出店しているほか、日本

の店舗や日本料理店が数多く店舗を構え、日本人の利用が多いSCである。

たも屋シンガポール店では、現地駐在日本ビジネスマンや日本人観光客、さらに外国人にも讃岐の味を届けることで、その味を広く世界に知ってもらおう契機にしたいと考えている。

黒川社長は「海外二号店も視野に入れているが、運営全般はベージュックさんをお願いしている。店では経営指針である「たも屋は笑顔と元気幸せを創ります」を掲げ、スタッフ全員が笑顔で対応するたも屋イズムを徹底したい。」としている。

また、今回のFC展開のノウハウをベースに、県内の飲食関連並びに異業種でも海外進出を検討する企業を支援していきたいとしている。