

讃岐うどん 海外進出加速



現地の人であふれかえった「たも屋シンガポール・リャンコート店」の開店初日 (たも屋本部提供)



「こだわり麺や」の海外1号店となる台湾の「讃岐うどん 元気玉」(ウエストフードプランニング提供)

われたい日本物産展への出店がきっかけになり、外食産業のウエストフードプランニング(丸亀市)と新会社「追求卓越」を合同で設立し、運営している。

周囲にブランド店が多い場所だけに、リッチになれるうどん屋がコンセプト。女性やカップルなど1日平均約200人が来店し、メニューは客層に合わせて、通常メニューに鍋焼きやカレーなど9種類を加えた。同社では、マレーシアなどアジアを中心に視察中。ヨーロッパへの原料提供なども検討している。

同組合の大家茂樹理事長(65)は「来年2月には、原料の小麦に興味を持っているベトナムでPRし、具体的な商談も進めていく予定」と意欲的だ。(秋山由美子)

平成25年は香川県内の讃岐うどん店が相次いで海外進出や技術協力を果たし、まさに飛躍の年となった。現地での人気は上々。12月にはユネスコ無形文化遺産に「和食」が正式登録され、今後ますます日本食の人気の高まることが予想される。また、高松・成田便の就航で、海外との商談がスムーズになるという追い風も吹いている。

■高松から生地とだし直送 高松市に本社を置き、四国を中心に直営店4店舗、フランチャイズ(F/C)店12店舗を展開する「たも屋」(高松市)は3月、海外F/C1号店となる「たも屋シンガポール・リャンコート店」(延べ床面積111・6平方メートル、84席)をオープン。現地では日本人ビジネスマンだけでなく観光客、地元の間定客も増え、1日平均400人以上が来店する人気店となっている。

7月にはシンガポールで2店舗目の「チャイナタウン店」(同167・4平方メートル、84席)もオープン。同店は現地で焼肉店「牛角」などを併設している。

うどんの生地とだしは高松市のもも屋本部から毎月船便で直送。現地で製麺して提供する。たも屋の黒川保社長

(55)は「香川の職人として、地道に努力してきた結果、海外で受け入れられた。うどん文化を今後も海外に広めていきたい」と話す。

■欧州への原料提供も検討 一方、四国内に9店舗を展開している「こだわり麺や」(香川県丸亀市)は、6月に海外1号店として台湾の台北市内にフルサービスの「讃岐うどん元気玉」(同180平方メートル、68席)をオープン。昨年10月に台湾の新光三越で行

技術協力では、県内に7店舗を展開する「さぬき麺業」(高松市)が、今年27日に韓国・ソウルのビジネス街にオープンしたうどんと日本料理の店「うらら」にうどん職人1人を約1年間派遣し、技術指導を行う予定。同社の香川政明社長(66)は「合弁会社にするかどうかは検討中。評判が良ければうどん専門店を出店することも視野に入れている」と語った。

■観光物産展で海外にPR このようなうどん店の海外進出の背景には、他県のうどん組合との連携もある。県内のうどん店や製麺業者などでつくる「本場さぬきうどん協同組合」(高松市、加盟約100人)が、秋田の稲庭うどん、三重の伊勢うどん、長崎の五島手延べうどんなどの各組合と「ジャパンうどん協議会」を結成。24年2月から毎年、シンガポールやマレーシアなど東南アジアの観光物産展で、日本のうどんを海外にPRしている。

他県と連携した組合活動も後押し