

アジアでFC店増やす

讃岐うどん「たも屋」日本食ブームで

【高松】讃岐うどん店チェーンを運営する、たも屋（高松市）はアジア進出を加速する。2015年中をメドにインドネシア、台湾、ベトナムにフランチャイズチェーン（FC）方式で出店する。

海外に進出する日本企業が増加や和食ブームで、手軽に日本の味を楽しめる讃岐うどん店の需要がアジアで高まったとみて海外展開に弾みをつける。

カルタ市内のショッピングモールに8月に出店。台湾は10月に開業する。ベトナムは年内にも出店する。各国・地域で店舗運営を担う企業とエリアFC契約を結んだ。店舗物件は現地企業が

都市部などで契約する。たも屋がプライベートブランド（PB）自主企画で提供する専用小麦粉や、香川県産の「伊吹いりこ」を使った風味の豊かなタシを現地企業に供給する。調理ノウハウも指導する。たも屋は現地企業からロイヤルティ収入などを受け取る。

たも屋は13年、シンガポールに初の海外店舗を出店した。店舗では代表的な「かけうどん」を1杯4・8円（約430円）で販売する。知名度の高い日本食であるラーメンよりも低い価格が人気を集めている。現地でのおみに合わせてトウガラシなどのトッピングを加えたほか、宗教上の禁忌に配慮して肉うどんに使う肉を牛と豚から選べるようにした。

出店した。店舗では代表的な「かけうどん」を1杯4・8円（約430円）で販売する。知名度の高い日本食であるラーメンよりも低い価格が人気を集めている。現地でのおみに合わせてトウガラシなどのトッピングを加えたほか、宗教上の禁忌に配慮して肉うどんに使う肉を牛と豚から選べるようにした。